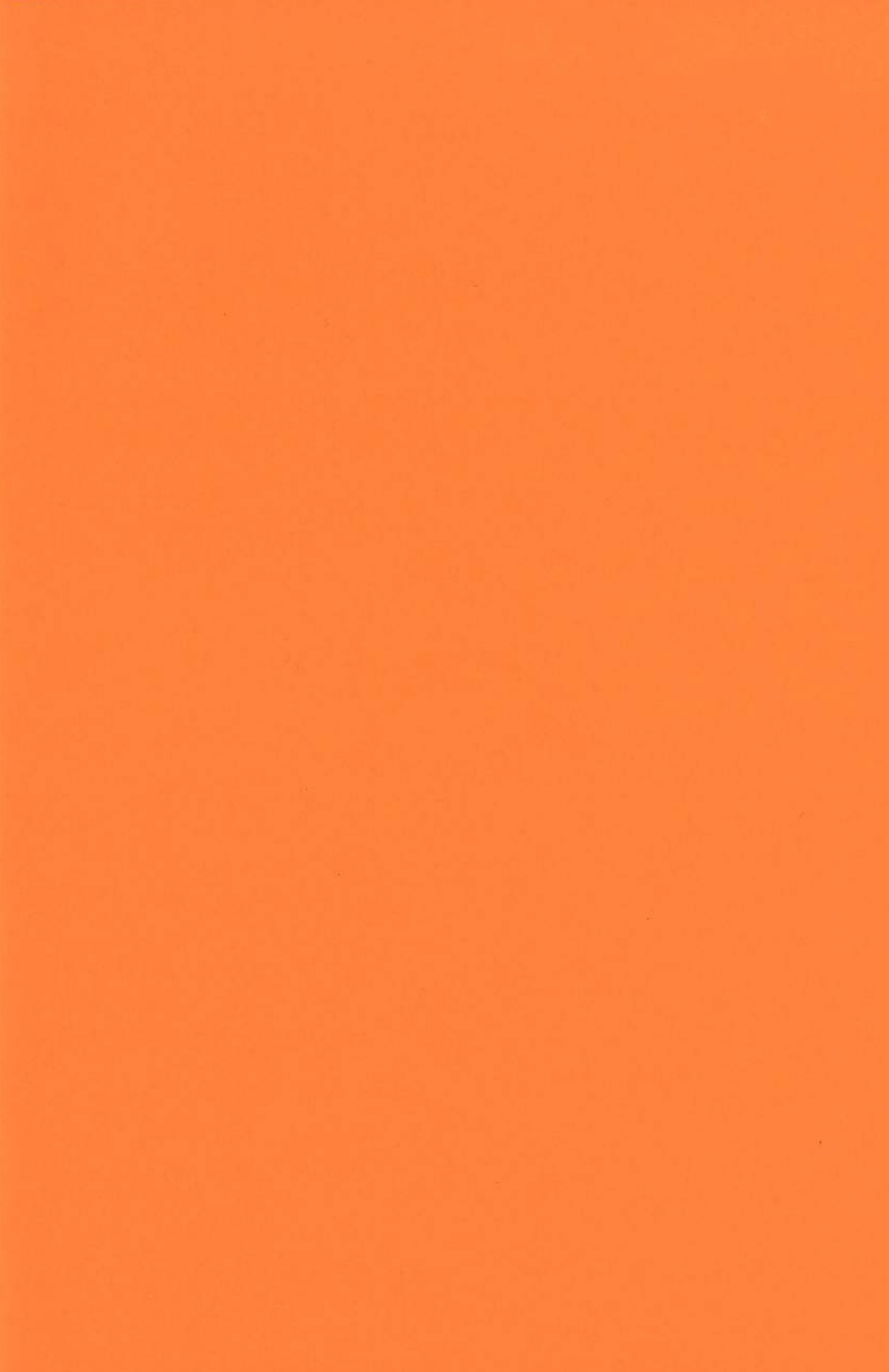


DIE
SPEISE-
UND
WUNDERKAMMER
DER
EXZENTRISCHEN
KÜCHE
Herausgegeben,
übersetzt und eingeleitet
von
TOBIAS ROTH
und
MORITZ RAUCHHAUS
DAS KULTURELLE GEDÄCHTNIS · VERLAG

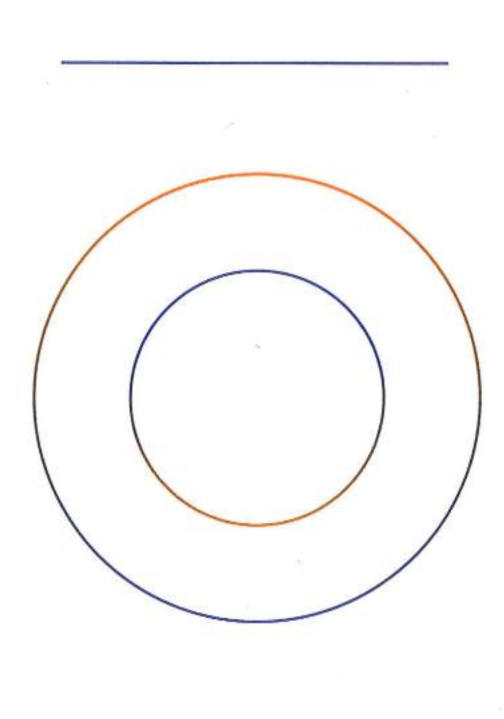






DAS KULTURELLE GEDÄCHTNIS · VERLAG ·

ASTV NON VI.



DIE SPEISE- UND WUNDERKAMMER DER EXZENTRISCHEN KÜCHE

Herausgegeben, übersetzt und eingeleitet von
Tobias Roth & Moritz Rauchhaus

Grafisch in Szene gesetzt von
studio stg

INHALTSVERZEICHNIS

REZEPTE UND ANLEITUNGEN

59
Zebuhöcker (1970)

177
Wildwachsender Ersatz
bei Alkoholmangel (1918)

197
Moro'sche Karottensuppe (1908)

96
Ketchup (1873)

267
Risotto (1869)

258
Ananas aus Butter (1858)

149
Beefsteaks mit Spiegeleiern (1856)

266
Maisuppe aus Kräutern (1846)

226
Rumford'sche Suppe (1802)

58
Indian Curry (1774)

235
Trauerente mit Schokolade (1691)

135
Welpenwasser (1682)

210
Schlaftrunk (1679)

176
Gockelbier (1669)

28
Huhn in der Flasche (1651)

285
Bunter Salat (1598)

254
Geflügel in Szene setzen (1598)

57
Adlervariationen (1581)

136
Fuchslungenmus (1566)

252
Lebendig gebratene Gans (1558)

88
Mittel gegen die
Franzosenkrankheit (1555)

134
Zahnpasta (1555)

157
Seltsames Gebäck (1553)

98
Nektar (1521)

150
Einfaches Hanfgericht (1467)

250
Vergoldete Hühner mit vergoldeten
Knödeln (13. Jahrhundert)

290
Helmhuhn (13. Jahrhundert)

133
Schlangenöl (10. Jahrhundert)

214
Zitterrochen (1. Jahrhundert)

247
Gebärmutter von der Jungsau
(1. Jahrhundert)

63
Strauss (1. Jahrhundert)

MENUS

126
Die rundeste Geburtstagsfeier (1971)

296
Für die Bürgermeister
Frankreichs (1900)

194
Lord Byrons Diät (1822)

118
Krönung von James Stuart und
Maria Beatrice d'Este (1685)

66
Auf Burg Finkenstein (1486)

152
Das Gastmahl des
Trimalchio (1. Jahrhundert)

GLOSSARE

56
Schnittformen des Gemüses

189
Anspruchsvolle Begriffe
für banale Dinge

64
Aus der Mode gekommene Begriffe (1)

215
Aus der Mode gekommene Begriffe (2)

291
Aus der Mode gekommene Begriffe (3)

204
Vitis vinifera subsp. vinifera

172
Lichtenbergs Patriotischer Beitrag zur
Methyologie der Deutschen

164
Geht Liebe durch den Magen?

BILDER UND BILDSTRECKEN

148
Vegetarische Küche am
Potsdamer Platz (1936)

196
Fettseife (1903)

213
Friedrich Wilhelm Schindler und die
erste elektrische Küche (1893)

231
Kaisergabel (nach 1859)

129
Luftbrot (1856)

36
Die Torten des Marie-Antoine Carême
(1815)

68
Jahrbuch der Feinschmecker (1803/1812)

222
Benjamin Thompson
und die moderne Küche (1802)

114
Joseph Gilliers Kunsttische (1751)

166
Kulinarkörper (ca. 1730)

286
Was Pasteten im Innersten
zusammenhält (1719)

298
Tischfeuerwerke der
Herren von Friesland etc. (1713)



29
Denis Papin
und der Schnellkochtopf (1679)

110
Matthias Jägers Kunst des
Serviettenfaltens (1629)

27
Orangenschnitt (1621)

185
Jesus in der Kelter (vor 1619)

232
Messer rechts, Gabel links (1605)

50
Ein Bild von einem Koch (1581)

40
Riesentopf (1570)

65
Speisesattel (1570)

274
Der fressend Narr (1568)

207
Monstertraube (1560)

188
Gula (1552)

272
Kennst du das Land?
(1530/1564)

216
Bratapparat (1519/1702)

162
Narrenbrei (1494)

48
Erstes deutsches gedrucktes
Kochbuch (1486)

ESSAYS

52
Glückliche Unfälle

264
Zwei ungleich erfolgreiche Freundinnen

142
Essens(über)reste

100
Erlaubt ist, was gefällt

182
Dies ist mein Leib?

94
Wenn Liebe durch den Magen geht

LITERATUREN

302
Christa Wolf –
Umdenken mit Hecht (2003)

163
Helge Schneider – Beispiel für gelungene
Weinsprache (1994)

238
Kulinarische EU-Verbote (1988–2009)

30
Filippo Tommaso Marinetti und
Luigi Colombo – Das große futuristische
Bankett in Paris (1932)

24
Walter Benjamin –
Das ungenaue Feigenessen (1930)

303
Ernst Bloch –
Das genaue Olivenessen (1930)

49
Jessie Conrad –
Moralität der Kochbücher (1923)

23
Walter Serner –
Empfehlung vor der Lektüre (1920)

144
Franz Kafka – Kopfsalat mit Sahne (1910)

146
Erich Mühsam –
Der Gesang der Vegetarier (1905)

82
Joris-Karl Huysmans –
Ein schwarzes Diner (1884)

41
Alexandre Dumas –
Gelehrte Häppchen aus dem
Grand dictionnaire de cuisine (1873)

275
Friedrich Engels –
1857er Rüdesheimer (1870)

211
Honoré de Balzac –
Richtig starker Kaffee (1839)

259
Heinrich Heine –
Deutsche Küche (1833)

73
Jean Paul –
Der Geschmack des Wassers (1820)

128
Brüder Grimm – Semmelschuhe (1816)

90
Giacomo Casanova – Haarbonbons (1798)

22
Johann Gottfried Herder –
Speisekanal (1784)

241
Voltaire – Dialog zwischen dem Kapaun
und dem Masthühnchen (1763)

280
Voltaire –
Im Wirtshaus in Eldorado (1759)

84
Louis de Jaucourt – Auszüge aus dem
Artikel Kochkunst (1754)

282
Die prästabilierte Auster (1731)

158
Tommaso Garzoni – Die faszinierende
Dekadenz der Küche (1585)

106
Vincenzo Cervio –
Der gute Vorschneider (1581)

87
Michel de Montaigne –
Der vergessene Koch (1580)

234
Johann Fischart – Löffel! (1575)

248
Giorgio Vasari –
Die Eier des Piero di Cosimo (1568)

198
François Rabelais –
Die Opfergaben der Gastrolater an ihren
ventripotenten Gott (1552)

269
Antonio Francesco Grazzini und
Agnolo Firenzuola –
Das Lob der Bratwurst (ca.1540)

276
Hans Sachs –
Das Schlaraffenland (1530)

256
Antonio Cornazzano –
Die Tofunovelle (1518)

103
Pietro Bembo –
Gastmahl des Lebens (1495)

33
Dekadenz des Elagabal (4. Jahrhundert)

140
Plinius der Ältere –
Das ausgestorbene Wundergewürz (79)

305
Horaz – Die letzte Satire (ca. 35 v.u.Z.)

ORIENTIERUNGEN

74
Was zum Hausanstrich gut ist, wird für Bonbons nicht schlecht sein

72
Lebensmittelmuseen in Deutschland

186
Einige Rekorde

190
Berühmte Vielfraße

137
Alles hat seine Zeit (1)

171
Alles hat seine Zeit (2)

278
Wartezeit

70
Internationale Kulinarfeiertage

130
Gefährlichste Gerichte

208
Schwersten Stachelbeeren

260
Teuerste Zutaten

104
Das spanische Hofzeremoniell

292
Das belagerte Paris 1870/1871

236
Identitätsfeststellung Stacheltier

138
Ce plat de champignons changea la destinée de l'Europe

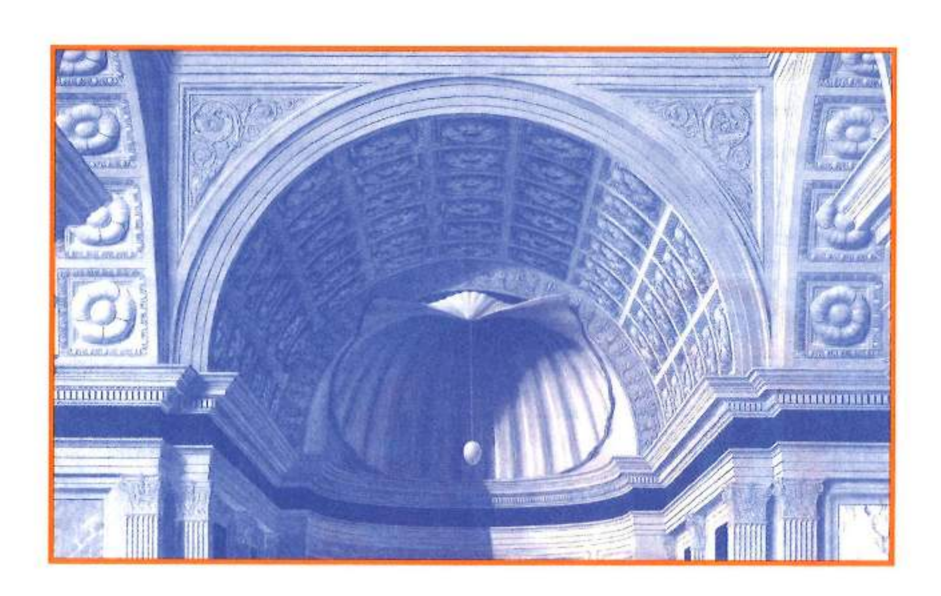
APPARAT

316
Abbildungsverzeichnis

310
Literaturverzeichnis

11
Vorwort



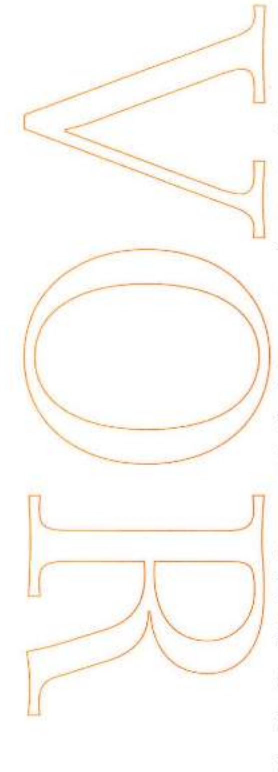


VORWORT

Die exzentrische Küche steht nie am selben Ort, nie zur selben Zeit. Sie schwebt und fliegt durch die Welt, vorbei an Augen, Gabeln, Bäuchen und Erinnerungen. Sie ist so eindrucksvoll wie vergänglich, sie ist nie ganz begreifbar, aber sie kommt regelmäßig wieder.

Was als exzentrisch gilt, ist immer eine Frage des Zentrums. *Man nehme ein gekochtes Ei.* Wir verstehen sogleich, was das bedeutet, aber wo sind die Grenzen dieser Bedeutung? „Kochen" als „eine Sekunde lang kochen" zu verstehen, wäre exzentrisch; ein rohes Ei hätte den Orbit um das „gekochte Ei" bereits verlassen. Egal aber, *wie lang* gekocht, zunächst verstehen wir darunter das Ei eines Haushuhns (*Gallus gallus domesticus*), und das mit Grund, denn 70 % aller Vögel auf dem Planeten (Stand 2021) sind Geflügel in menschlichem Besitz, hauptsächlich Haushühner. Das Hühnerei ist das Zentrum unseres Eieruniversums, vielfältig aber sind die Möglichkeiten, demgegenüber ein exzentrisches Ei zu essen. Straußen und Kolibris machen außergewöhnliche Omeletts möglich, weil ihre Eier gemessen an der Durchschnittsleistung eines Haushuhns sehr groß bzw. sehr klein sind. Eine Richtung also, die das nehmen kann, betrifft das Tier, das das Ei legt. Amseleier zum Frühstück sind noch exzentrischer als Stör- oder andere Fischeier zum Mittag; wirklich sehr selten isst man in Europa zum Abendbrot die Eier von Reptilien oder Amphibien, obwohl das nicht kategorisch ausgeschlossen werden muss.

Auch wo ein Ei gegessen wird, ist natürlich nicht bedeutungslos. Jeder Ort bringt seine kulinarische Tradition mit, hat einen Platz in ihr, und damit eigene Zentren. Ein angebrütetes Ei samt Küken zu kochen und zu verspeisen, wäre in Oberbayern eindeutig exzentrisch; auf den Philippinen heißt es *Balut* und ist ein beliebtes Streetfood.



Möchte man umgekehrt eine Aussage über die Exzentrik einer Grießnockerlsuppe auf den Philippinen treffen, setzt das eine profunde Kenntnis der philippinischen Küche voraus. Jede Kultur und auch jede Zeit haben in der Vielzahl ihrer Rezepte auch die gesuchteren, seltsameren, exzentrischeren Rezepte. In ihnen kann sich die Hauptzutat, hier das Ei, verflüchtigen und auflösen: Baiser und vegetarische Mortadella sind (irgendwie) keine Eier mehr, Gänseblümchen können aber Spiegeleier werden (→ 149).

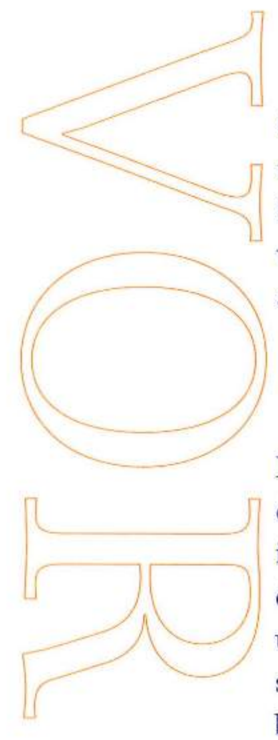
Ein Ei zur Unzeit, kann den echten Dandy zeigen, etwa ein Kiebitzei im September, wo doch jeder weiß, dass Kiebitzeneier Mitte März Saison haben, Regenpfeiffereier Mitte April, Möweneier Mitte Mai, und Schildkröteneier sowieso nur im November und Dezember. Feiertage haben ihren festen Platz im Kalender und gewinnen ihre Gestalt nicht zuletzt aus den besonderen Speisen, mit denen sie verknüpft sind: 51 Wochen im Jahr sind Ostereier exzentrisch. Schließlich kann auch die schiere Quantität Exzentrik begründen: Piero di Cosimo aß ganz normale Haushuhneier, aber berüchtigt viele (→ 248). Das Ei, das Piero della Francesca vor einer Muschel schweben lässt, geht ganz in seiner rituellen Rolle auf. Das Hennenei von Gustave Fabergé erfüllt eine rein repräsentative Funktion. Auch die beiden letztgenannten sind nur durch ihren Bezug zum Hühnerei das, was sie sind. Beide werden, um Gottes Willen, nicht gegessen.



Ein kulinarisches Zentrum kann in Richtung der Zutaten, der Geographie, der Verarbeitung, des Zeitpunkts, der Quantität und der Qualität verlassen werden. Wenn sich das Zentrum historisch wandelt, zieht der Exzentriker hinterher, denn er will in seiner Gesellschaft unterrichten und irritieren, prunken und überwältigen, unterhalten und begeistern, in Erinnerung bleiben. Wer exzentrisch

kocht, oder besser: kochen lässt, der will etwas zum Ausdruck bringen. In jedem Zentrum liegt der Funke der Exzentrik, den die Köchin, der Gast, die Bäuerin, der Händler, die Vertrieblerin und der Vorschneider anfachen können. Zur Exzentrik, wie dieses Buch sie versteht, gehören immer Individualität, Überraschung und Detailversessenheit, ein besonderer Zugriff, ein Handgriff mehr. Zeit und Mittel braucht es, Experimentierfreude und -möglichkeit. Oft zeigt sich eine entschlossene Freude am Spiel mit Sein und Schein, die gepaart mit der Kochkunst das eine in das andere verwandelt und etwa Hausschwein als Wildschwein (→ 256) oder Bohne als alles mögliche (→ 257) erscheinen lässt. Sowohl das einzelne Gemüse als auch der Teller, auf dem es liegt, und der Tisch, der beide trägt, wie der Saal, der sie umhüllt, und die Beleuchtung, die sie zeigt, werden mit erschöpfender Akribie inszeniert. Pyramiden werden eingeschenkt, Statuen gebacken, Gemälde gegossen, Figuren geschnitzt, Schäume gebosselt.

Immer verfolgtes, nie erreichtes Ziel ist die Einmaligkeit (des Gekochten wie des Koches), die mitunter per Zufall gefunden wird: Wir wissen nicht, wer als erstes das erste europäische *Indian Curry*-Rezept (→ 58) nachgekocht oder als letztes mit *Laserpitium* (→ 140) gewürzt hat, und das waren einmalige Essen. Aber eigentlich dulden exzentrische Köchinnen und Gastgeber keinen Zufall, denn er schmälert die Expressivität eines Mahls, eines Erlebnisses, einer Erinnerung. Denkwürdig soll es sein, wenn der Preis auch hoch ist. François Vatel, führender Koch seiner Zeit, stürzt sich 1671 ins Schwert, weil ein Menu für Louis XIV. misslingt; Nicolas Fouquet, kunstsinniger Finanzmagnat seiner Zeit, wird genau zehn Jahre zuvor von ebendem Sonnenkönig abgesägt, weil die Einweihungsparty seines neuen Schlosses zu gut gelingt. Es ist seltsam, wenn sich der König, Zentrum des Staates, als obersten Exzentriker versteht (→ 33). Wir sehen in der exzentrischen Küche Spitzenleistungen des Handwerks und des



Geschmacks, die von einer gewissen debilen Poesie sind und ein zutiefst menschliches Phantasma offenbaren: ein Schlaraffenland, das begehbar, erlebbar, genießbar ist, wenigstens für einen Abend, unvergesslich. Ohne Ernteausfall, ohne Budget, ohne Appetitlosigkeit.

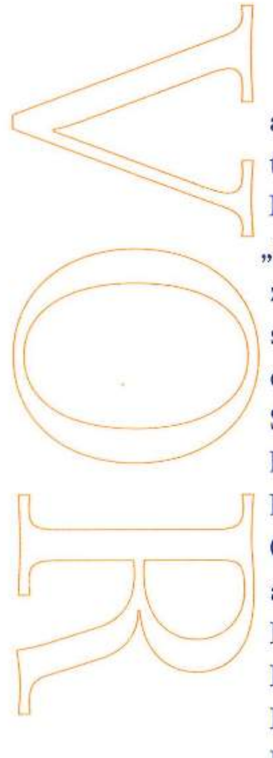


Da die Welt sich seit jeher sehr schnell verändert, sticht die historische Distanz als Faktor der Exzentrik besonders ins Auge. Bei aller Seltsamkeit der päpstlichen Tischkultur des 16. Jahrhunderts, bleibt sie doch eigentümlich vertraut und lesbar. Natürlich ist eine Prise Salz eine Prise Salz, selbstverständlich gleicht ein Ei dem anderen, Appetit bleibt Appetit. Konstanten scheint es schon mit einem schnellen Blick durch historische Kochbücher gegeben zu haben: Etwa die große Faszination, Geflügel in tausend Varianten zu rupfen, zu braten, zu kochen, zu füllen, zu backen, zu marinieren, brutaler als anderes zu behandeln und zu verspeisen. In der Rückschau, deren Zentrum in der jeweiligen Gegenwart liegt, erscheint etwas exzentrisch, was es damals noch nicht oder nicht aus demselben Grund war. Der Genuss eines Bratens von Krickente, Wasserhuhn, Wasserralle, Regenpfeifer und Reiher, von Biber oder Fischotter mutet heute seltsam an, weil die Hauptzutat entlegen erscheint und wir kaum mehr Wildtiere essen bzw. übrig haben; noch im letzten oder vorletzten Jahrhundert aber sind diese Tiere keine Seltenheit, besonders an ihnen allen aber ist, dass sie auch als Fastenspeise zugelassen sind und, ihrer Nähe zum Wasser entsprechend, theologisch irgendwie als Fisch durchgehen.

Die Kochkunst rechnet nicht nach Epochen, sondern nach Moden. Mal soll es in der Normalität einfacher sein, mal komplizierter; der Exzentriker isst deshalb mal Ortolan, mal Kohlrabi. So möge man Not nicht mit Einfachheit gleichsetzen – und vor allem nicht umgekehrt. Im

kulinarischen Universum wurde schon oft eine *neue* Küche ausgerufen. Zurück zu den Ursprüngen, zurück zu saisonalen Produkten, zurück zur genialen Einfachheit, zu wenigen Zutaten, zu umweltfreundlichen Anbaumethoden. Nur sind die Geschmäcker bekanntermaßen verschieden und diese einfachere neue Küche steht auch weiterhin in Konkurrenz zur alten oder noch neueren Kochkunst. Im Jahr 1859 beispielsweise erscheinen zwei Bücher: Einerseits veröffentlicht der französische Hofkoch Charles Reculet seine Rezeptsammlung zur einfachen Küche namens *Le Cuisinier-praticien, ou la Cuisine simple et pratique* und klagt in ihr die unwissenschaftliche und ungeordnete Willkür der französischen Kochkunst an. Andererseits erscheint *La Cuisinière poétique* von einem der ersten Gastrokritiker Frankreichs, Charles Monselet, der die exakt gegenteilige These vertritt: Noch wurde nicht genug experimentiert, noch sind nicht alle Zutaten miteinander kombiniert worden, noch bleiben so viele Aromen ungekostet. 100 Jahre später kommt wieder eine *Nouvelle Cuisine* in Frankreich an, die inzwischen trotz gleichen Inhalts von der *California Cuisine* überholt wurde.

Der Vorwurf des Überflusses, der Prunksucht und der Maßlosigkeit begleitet die Geschichte der exzentrischen Küche seit jeher. Essverhalten steht unter Beobachtung. Wer zu viel oder zu opulent tafelt, nimmt Bedürftigeren die Lebensgrundlage. Der Kontrast leuchtet ein, weil alle Menschen nun einmal essen müssen. Noch heute sind Echos davon zu hören, wenn es in einem Wahlkampfzelt kurz knackt beim Biss der Kandidatin in die Bockwurst. Im Laufe des 20. Jahrhunderts haben sich die Repräsentationsformen sichtlich verändert, mit Essen wird kein Prunk mehr ausgedrückt. Im Jahr 1900 werden mit weltausstellerischem Elan acht Gänge für 20.000 Bürgermeister (→ 296) serviert, in der frühen Neuzeit noch waren es eher 20.000 Gerichte für acht Adlige (→ 100). Die Verfügbarkeit des Essens für alle hat zu- und seine Kostbarkeit



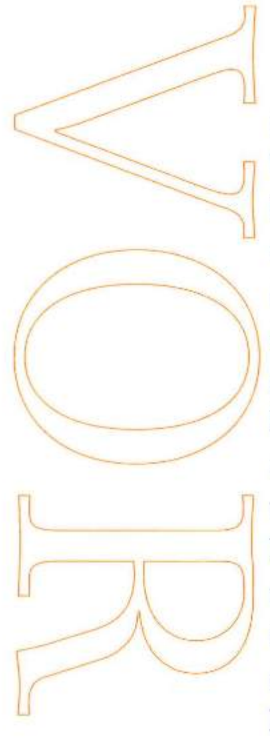
abgenommen, was es für extreme Repräsentation uninteressanter macht. Ernst Bloch hat in seinen *Spuren* den Knoten aus Pracht und Fallhöhe auf den Punkt gebracht: „Die Großen des Barock hatten auf ihren Tafeln so englisch zubereitete, so wenig durchgebratene Gänse, dass sie noch schrien, wenn man sie anschnitt: erst vor den Augen der entzückten Esser sind sie gestorben (→ 252). Bettler im Staub, Pack vorm Portal, das niedergeritten wurde, menschliches Ungeziefer in Löchern und Höhlen der Stadt, Tollkoben und Folterkammern gehörten zum Glanz wie die Qual des gefressenen Tiers zur Lust des fressenden." Aber auch die handwerkliche Expertise der Köchinnen hat den Nahbereich des Individuellen verlassen: Das (bürgerliche) Restaurant als Ort der *Haute Cuisine* löst in der Folge der Französischen Revolution den (feudalen) Haus- und Hofkoch ab, immer weniger Individuen beschäftigen einen Koch. Die Mittel für Exzentrik sind sowieso da, aber die Kulinarik wird immer weniger ihre bevorzugte Bühne.



Früher war mehr Lametta. So sehr sogar, dass die großen Wissenskompendien vom Abend der Renaissance (→ 158) bis zum Morgen der Moderne (→ 84) die berufsmäßige Kochkunst als Ganzes mit blödsinniger Verfeinerung und asozialer Dekadenz gleichsetzen. Die Repräsentation von, mit und durch Essen scheint seither abgenommen zu haben. Wenn Staatschefinnen heute etwas zu feiern haben und miteinander tafeln, wird nicht mehr ein Schwarm schellenbehangener Vögelchen im gebratenen Ochsenkopf versteckt und mit großem Effekt freigelassen. Die Palette ist reduziert, ganz besonders in Bezug auf die Zutaten aus der Fauna. Wir essen Adler und Otter nicht mehr. Das mag daran liegen, dass die Bestände der meisten Wildtiere leergegessen oder einfach so vernichtet worden sind, dass die Ethik kleine Fortschritte gemacht hat und die Hygiene

überhaupt erst so richtig entstanden ist. Das ist zwar schön für die drei Adler und vier Otter, die es noch in Deutschland gibt, aber das heißt nicht, dass wir weniger essen als früher, ganz im Gegenteil. Die industrielle Landwirtschaft des 20. Jahrhunderts mit ihren Monokulturen ernährt mehr Menschen reichhaltiger als je zuvor in der Geschichte des Essens; das tierische Leid, das damit einhergeht, ist in der Geschichte des Planeten beispiellos. Essen ist in Europa nicht nur billig geworden, sondern auch wertlos. Eine Berliner Maurerfamilie gibt 1800 72,7 % des Einkommens für Lebensmittel aus (darunter 44,2 % für Brot) und nur 14,4 % für Kaltmiete. Würden wir heute diesen Einkommensanteil in den Discountsupermarkt tragen, könnten wir Maurerinnen und Maurer uns an mehr als einem Tag in der Woche so viel Essen auf den Tisch stellen wie ein Renaissancepapst an seinem Geburtstag. Aber auch mehrere Zentner Dosenravioli sind weder etwas Besonderes, noch etwas Prachtvolles. Der Supermarkt ist eine ungemein effektive Entzauberungsmaschine. Auch die Festtagspackung Lachs, die Mitte Dezember im Sonderangebot ist, ist weder besonders, noch prachtvoll.

Aus der römischen Antike ist überliefert, dass der Feinschmecker Apicius eigens eine Reise nach Nordafrika unternimmt, um die dortigen Feigensorten zu kosten. Diese Verführungskraft, um beim Beispiel der Feigen (→ 24) zu bleiben, verstehen wir heute ganz genau – nicht obwohl, sondern weil der Frei- und Großhandel vermeintlich alle Produkte in allen Varianten auf unserer Türschwelle absetzt: Die Feigensorte aber, die es nicht in den Handel geschafft hat, ist für uns genauso unerreichbar wie für Apicius (oder Tantalus), und entsprechend bezaubernd. Die Beliebtheit der *alten Sorten* setzt hier an. Oft genug nämlich ist es andersherum als für Apicius. Der Transportweg ist genau das, was das ersehnte Erlebnis verhindert. Wenn wir erfahren, dass in der urigen Strandkneipe in Matala Fisch aus Trondheim auf den Grill kommt, oder



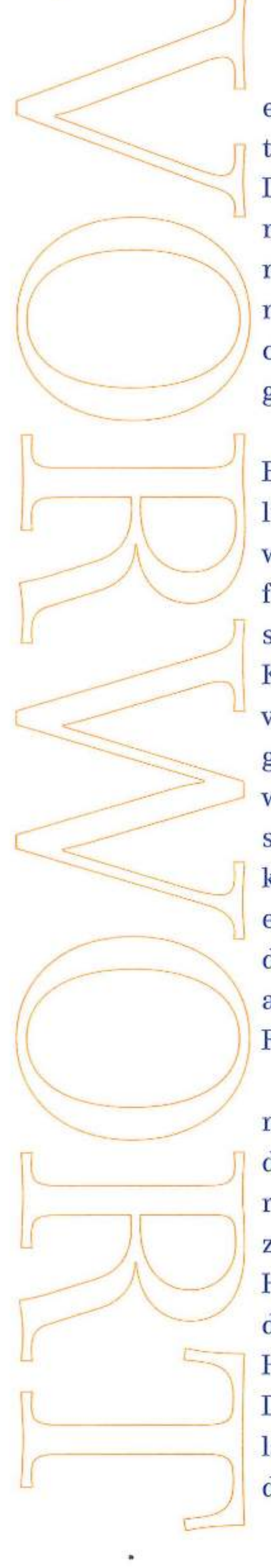
dass die vor Langeoog gefangenen Krabben, die wir am Ufer der Nordsee verspeisen, zwischenzeitlich in Casablanca gepult worden sind, dann empfinden wir Schmerz und nicht Exotik, Vergeblichkeit und nicht Erfüllung. Die exzentrische Küche, wie dieses Buch sie versteht, ist genau die Rückseite dieses Schmerzes. Jede Zutat, jeder Handgriff, jeder Bissen liegt außerhalb der Norm, alles ist etwas Besonderes, kein Kaufmann stört die Erhabenheit des Essens. „Pfaueneier im Teigmantel, mit gepfeffertem Dotter und einer Grasmücke gefüllt“ sind ein Erlebnis, das vielleicht dazu führt, dass ich meine Gastgeberin und auch mich selbst etwas besser kennenlerne. Das Rührei aus dem TetraPak gehört allen und dadurch niemandem; es erzählt nur von den verschiedenen Fabriken, die es durchlaufen hat, und das ist kein gutes Tischgespräch. In der exzentrischen Küche, auch der heutigen, wirkt der Funke Wahnsinn, der der Kälte von Hungersnot und Industrie entgegensteht.

In unseren Liefer- und Nahrungsketten herrschen Anonymität, Gleichförmigkeit und Masse, sodass das Irrlicht der kulinarischen Begeisterung nirgends aufflackert und bedenkenlos das meiste weggeworfen werden kann. Dieses Schicksal ereilt das Weizenbrötchen genauso wie das Schwertfischsteak, sie sind ein Nichts, das durch die Fertigungsstraße gelaufen ist, und werden zu einem Nichts, das runtergespült oder verbrannt wird. Gerade weil das unser heutiges Zentrum ist, ist das Exzentrische mehr denn je das Individuelle, Einzigartige, Unerwartete – selten oder teuer muss es gar nicht zwangsläufig sein. Gerade deshalb, weil unsere kulinarische Kultur in der Breite auf die Friedhofsruhe des Supermarktes kalibriert ist, können wir die exzentrische Küche aller Zeiten, der Vergangenheit wie der Gegenwart, umso deutlicher wahrnehmen, uns von ihr berühren lassen, uns mit Wollust und Ekel an ihr laben.



Kann man all das nachkochen? Bin ich auch exzentrisch, wenn ich es *nach*koche? Bei aller Einzigartigkeit ist Wiederholung nicht ausgeschlossen. Nichts wird 500 Jahre, nachdem es gekocht wurde, gegessen. Gegessen wird immer Jetziges. Deshalb will dieses Buch nicht nur historisch berichten, sondern auch das Hier und Heute des Kochens beeinflussen, Blickwinkel verändern, Experimentierfreude wecken. Wir haben eine kuriose Auswahl aus zweitausend Jahren europäischen Küchenwahnsinns zusammengestellt: Hoch- und Tiefpunkte der Völlerei und Feinschmeckerei, literarische Trouvaillen, Festbeschreibungen und Essays, Menus, Listen, Glossare, zahllose Abbildungen und Rezepte.

Die Rezepte, Anleitungen und praktischen Hinweise aus diesem Buch reichen vom 01. bis zum 20. Jahrhundert. Die Gewohnheiten, sie zu sammeln und zu formulieren, unterlagen in dieser langen Zeitspanne natürlich ständiger Veränderung. Je nachdem, für welches Publikum, in welchem Medium und mit welchem Stand der technischen Ausrüstung (ob es zum Beispiel überhaupt Uhren gibt, um Zeiten zu messen), ändern sich Erscheinungsbild und Sprache der Rezepte. Bis weit ins 18. Jahrhundert hinein bilden andere Köchinnen und Köche die Hauptzielgruppe von Kochbüchern im Allgemeinen und Rezepten im Speziellen. Aber schon vor 500 Jahren gibt es alphabetische Ordnungen in Sammlungen, etwas jünger sind genaue Zeit- und Mengenangaben, für uns zeitgenössisch ist die graphische Aufteilung in Zutatenliste und Vorgangsbeschreibung. Dieses heutige Format bestimmt deshalb die Rezepte in diesem Buch: Der originale Rezepttext (blau) wird von einer Zutatenliste eingeleitet und einem Kommentar zum jeweiligen Entstehungskontext begleitet (beide orange). Schwierigkeiten des Nachkochens ergeben sich sogleich auf verschiedenen Ebenen: Zum einen ist die Vorgangsbeschreibung mal mehr und mal weniger nachvollziehbar, zum anderen sind einige Zutaten nicht mehr verfügbar oder schlicht verboten. Wie für den



eisvogeleierverkochenden Protagonisten von James Hamilton-Patersons *Kochen mit Fernet-Branca* (2004) könnte ein Dank an die „Freunde von der Naturschutzbehörde Untere Themse, ohne deren Mithilfe ich die richtigen Zutaten niemals ermittelt und erst recht nicht bekommen hätte", nötig werden; aber das muss jeder mit sich selbst ausmachen. Manche Zutaten hat es darüber hinaus vielleicht nie gegeben (→ 98).

Dabei ist der Reichtum möglicher Quellen, die uns Einblicke in die exzentrische Küche bieten, immens. Auch literarische Texte, Dichtungen und fantastische Weltentwürfe haben hier ihren Platz. Denn selbst, wenn das Opfer für den ventripotenten Gott nie stattgefunden hat (→ 198), spricht die Beschreibung Bände über die exzentrische Küche des 16. Jahrhunderts. Ernst Bloch muss solche Oliven noch nie gegessen haben, um sie uns zu denken zu geben (→ 303), und Voltaire war nie in Eldorado, aber gewiss in einem Wirtshaus (→ 280). Wie auch die Rezepte, sind alle Exponate der Wunderkammer, Texte wie Bilder, kontextualisiert; sie wurden für dieses Buch, wo nötig, eingerichtet und neu oder erstmalig übersetzt. Die Quellen der Exponate werden in einem Publikationsverzeichnis alphabetisch und in einem Abbildungsverzeichnis nach der Reihenfolge des Erscheinens nachgewiesen.

Wunderkammern sind Orte des Austauschs, der Begegnung, der gemeinsamen Horizonterweiterung. Hier wird der Brei erst richtig gut, wenn möglichst viele Köchinnen rühren, kosten und abschmecken. Für Mithilfe und Großzügigkeit, Ermunterung, Rat und Beistand danken die Herausgeber in diesem Sinne Siegfried Arlt, Andrea Baldan, Leonie Rau, Stefan Reiserer, Elisabeth Rudolph und Helge Schneider, darüber hinaus Christian Niemeyer vom Deutschen Zusatzstoffmuseum, dem Hugo Matthaes Verlag Stuttgart, der Bibliothèque municipale de Dijon sowie der Schirmherrin Katrin Knopp.



Stolzer Mensch, blicke auf die erste notdürftige Anlage deiner
Mitgeschöpfe zurück, du trägst sie noch mit dir;
du bist ein Speisekanal wie deine niedrigern Brüder.

Johann Gottfried Herder (1744–1803),
Ideen zur Philosophie der Geschichte der Menschheit

1920

EMPFEHLUNG VOR DER LEKTÜRE

WALTER SERNER

Walter Serner (1889–1942) ist als Schriftsteller und Denker einer der glänzendsten Vertreter des Dadaismus. Während des Ersten Weltkrieges geht er nach Zürich ins Exil und verfasst den überwältigenden Text *Letzte Lockerung,* der schließlich 1920 erscheint. Im Untertitel als *Handbrevier für Hochstapler und solche, die es werden wollen* bezeichnet, enthält dieses Büchlein neben umwerfenden Formulierungen auch bestürzende Einsichten. Auf den ersten Seiten gibt Serner deshalb eine Anleitung, was zu tun ist, bevor man sich der *Letzten Lockerung* hingibt:

Man nehme vor der Lektüre ein kurzes lauwarmes Bad, ruhe eine halbe Stunde, gehe hierauf im Abendanzug in ein renommiertes Restaurant und lasse folgendes Diner sich servieren:

Portugiesische Austern (Pfälzer 1921) —— Hors d'oeuvres variés
Forellen in Butter —— Spargel, sauce vin —— Poulet (Chambertin)
Blumenkohl au gratin —— Pommes frites —— Salat
Omelette soufflé —— Camembert —— Pfirsiche, Weintrauben
Nürnberger Pumpernickel (Lanson brut 1911)
Café nature —— Chartreuse jaune

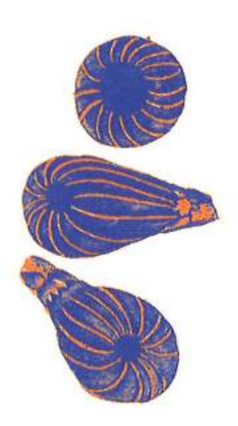
Kaffee und Likör nehme man jedoch nur dann im Restaurant, falls man ungestört sitzt. Andernfalls suche man sich eine stille Ecke in einem Café oder einer Bar und bestelle außerdem gleichzeitig einen *Grand Marnier, Ruban rouge,* und *Cerises jubilé,* die man so lange unberührt stehen lasse, bis das Zeichen zum Konsum gegeben wird. Hierauf entzünde man sich sein Lieblingsrauchwerk und beginne mit der Lektüre.

1930

DAS UNGENAUE FEIGENESSEN

WALTER BENJAMIN

Walter Benjamins (1892–1940) Leben ist von unermüdlichem intellektuellen Engagement geprägt, von Vielschreiberei bei gleichzeitiger Rastlosigkeit. Auch ein flüchtiger Blick in sein umfassendes Werk zeigt die enorme gedankliche Versatilität des Philosophen, der in Berlin unter anderem mit Ernst Bloch oder Bertolt Brecht verkehrte. Benjamins 1930 erschienener Essayband *Denkbilder* ist selbst eine Wunderkammer kleiner und größerer Spuren, biographischer Anekdoten, Legenden, Erzählungen und nicht zuletzt Kuriositäten aus aller Welt und aus allen Zeiten. In dem Text *Frische Feigen* zum Beispiel lernen wir, dass wahrhafte Feinschmeckerei eine Anstrengung für alle Sinne sein kann:

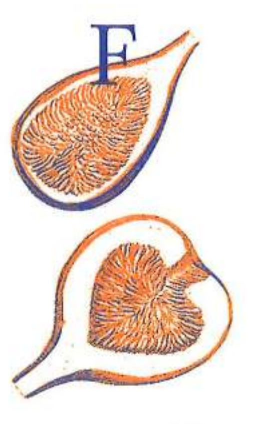


FRISCHE FEIGEN

Der hat noch niemals eine Speise erfahren, nie eine Speise durchgemacht, der immer Maß mit ihr hielt. So lernt man allenfalls den Genuß an ihr, nie aber die Gier nach ihr kennen, den Abweg von der ebenen Straße des Appetits, der in den Urwald des Fraßes führt. Im Fraße nämlich kommen die beiden zusammen: die Maßlosigkeit des Verlangens und die Gleichförmigkeit dessen, woran es sich stillt. Fressen, das meint vor allem: Eines, mit Stumpf und



Stiel. Kein Zweifel, daß es tiefer ins Vertilgte hineinlangt als der Genuß. So wenn man in die Mortadella hineinbeißt wie in ein Brot, in die Melone sich hineinwühlt wie in ein Kissen, Kaviar aus knisterndem Papier schleckt und über eine Kugel Edamer Käse alles, was sonst auf Erden eßbar ist, einfach vergißt. – Wie ich das zum ersten Male erfuhr? Es war vor einer der schwersten Entscheidungen. Ein Brief war einzuwerfen oder zu zerreißen. Seit zwei Tagen trug ich ihn bei mir, seit einigen Stunden aber, ohne daran zu denken. Denn mit der lärmenden Kleinbahn war ich durch die sonnenzerfressene Landschaft nach Secondigliano hinaufgefahren. Feierlich lag das Dorf in der Alltagsstille. Einzige Spur vom verrauschten Sonntag die Stangen, ab denen leuchtende Räder geschwungen, Raketenkreuze sich entzündet hatten. Nun standen sie nackt da. Einige trugen auf halber Höhe ein Schild mit der Figur eines Heiligen aus Neapel oder der eines Tiers. Weiber saßen in den geöffneten Scheuern und klaubten Mais. Ich schlenderte betäubt meines Weges, da sah ich im Schatten einen Karren mit Feigen stehen. Es war Müßiggang, daß ich drauf zuging, Verschwendung, daß ich für wenige Soldi mir ein halbes Pfund geben ließ. Die Frau wog reichlich. Als aber die schwarzen, blauen, hellgrünen, violetten und braunen Früchte auf der Schale der Handwaage lagen, zeigte es sich, daß sie kein Papier zum Einschlagen hatte. Die Hausfrauen von Secondigliano bringen ihre Gefäße mit und auf Globetrotter war sie nicht eingerichtet. Ich aber schämte mich, die Früchte im Stich zu lassen. Und so ging ich, Feigen in den Hosentaschen und im Jackett, Feigen in beiden vor mich hingestreckten Händen, Feigen im Munde, von dannen. Ich konnte jetzt mit Essen nicht aufhören, mußte versuchen, so schnell wie möglich der Masse von drallen Früchten, die mich befallen hatten, mich zu erwehren. Aber das war kein Essen mehr, eher ein Bad, so drang das harzige Aroma durch meine Sachen, so haftete es an meinen Händen, so schwängerte es die Luft, durch

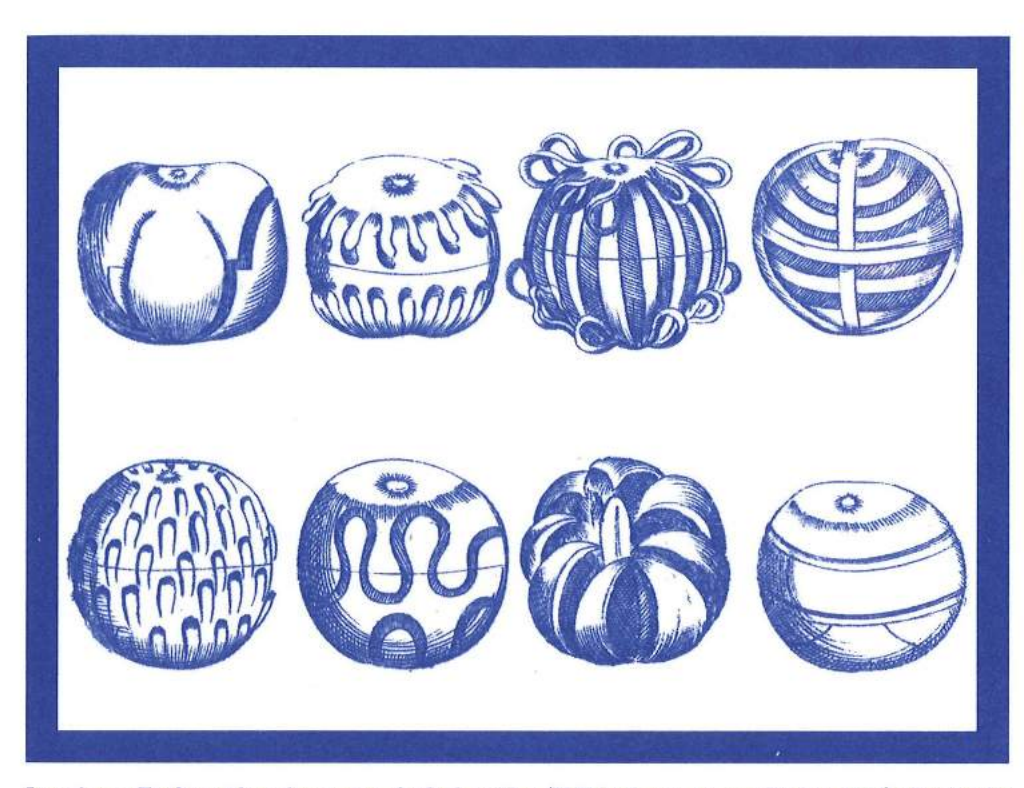




die ich meine Last vor mich hintrug. Und dann kam die Paßhöhe des Geschmacks, auf der, wenn Überdruß und Ekel, die letzten Kehren, bezwungen sind, der Ausblick in eine ungeahnte Gaumenlandschaft sich öffnet: eine fade, schwellenlose, grünliche Gier, die von nichts mehr weiß als vom strähnigen, faserigen Wogen des offenen Fruchtfleisches, die restlose Verwandlung von Genuß in Gewohnheit, von Gewohnheit in Laster. Haß gegen diese Feigen stieg in mir auf, ich hatte es eilig aufzuräumen, frei zu werden, all dies Strotzende, Platzende von mir abzutun, ich aß, um es zu vernichten. Der Biß hatte seinen ältesten Willen wiedergefunden. Als ich die letzte Feige vom Grund meiner Tasche losriß, klebte an ihr der Brief. Sein Schicksal war besiegelt, auch er mußte der großen Reinigung zum Opfer fallen; ich nahm ihn und zerriß ihn in tausend Stücke.

ORANGENSCHNITT

1621



In seinem Traktat über den guten Aufschneider (*Il Trinciante,* zuerst Padua 1621) gibt der in Italien arbeitende Bayer Matthias Jäger auch Hinweise zur ansprechenden Präsentation von Obst. Für Orangen zeigen die wunderbaren Abbildungen des Traktats die meisten, gleich acht Varianten. Ansonsten ist Mattia Giegher, wie er in Italien heißt, ein wortkarger Lehrer. Prunkvoll geschnitzte Orangen werden als Begleitung zu Braten serviert. Sich über Kleinigkeiten aufzuhalten, ist unnötig. Ein Verweis auf die Bildtafel muss genügen. Man muss es eben richtig machen.

REZEPT

Huhn in der Flasche

Ein Rezept von François-Pierre de La Varenne (1651)

1 Huhn, 1 Flasche, 1 Diamantschneider
für die Füllung: Pilze, Trüffel, Spargel, Kalbsbries, Tauben, Eigelb

---

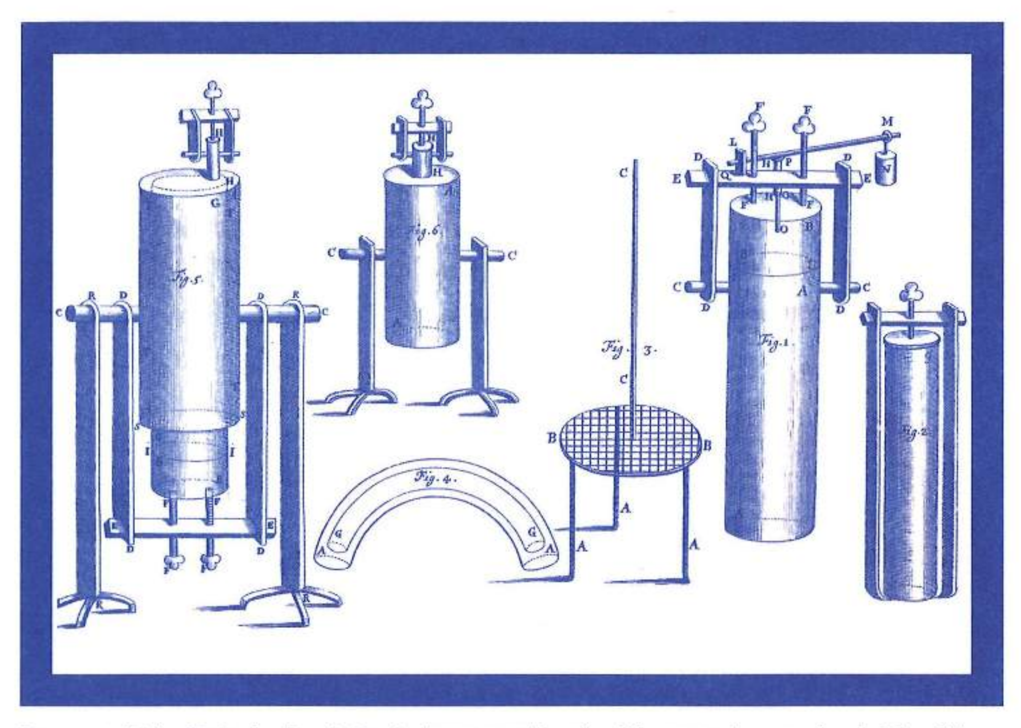
Zunächst entbeint man das Huhn vollständig und füllt seine Haut in eine Flasche, die nicht mit einem Korb umflochten sein darf. Der oben offene Hals des Huhns bleibt außerhalb der Flasche und wird über den Flaschenhals gestülpt. Sodann bereitet man je nach Geschmack eine gut gewürzte Füllung aus Pilzen, Trüffeln, Kalbsbries, Tauben, Spargel und Eigelb, und füllt damit die Hühnerhaut aus, die sodann zugebunden und ganz in der Flasche verstaut wird. Die Flasche wird mit Teig verschlossen und kommt unverzüglich in den Topf, wo sie gekocht wird. Kurz bevor das Gericht aufgetragen wird, wird die Flasche aus dem Topf genommen und vor ein kleines Feuer gestellt. Wenn es fertig ist, wird die Flasche mit einem Diamantschneider geöffnet, sodass die Rolle ganz bleibt und ihre Form behält, und so wird serviert.

LE
CUISINIER
FRANCOIS.
ENSEIGNANT LA
Maniere de bien aprester &
assaisonner toutes sortes de
Viandes Grasses & Maigres,
Legumes & Patisseries, &c.
Revû, corrigé & augmenté d'un Traité de Confitures seiches & liquides, & autres delicatesses de bouche.
Ensemble d'une Table Alphabetique des Matieres qui sont traitées dans tout le Livre.
Par le Sieur de LA VARENNE, Escuyer de Cuisine de Mr le Marq. d'Vxelles.
A ROVEN,
Chez PIERRE AMIOT, vis à vis des RR. PP. Jesuites.
M. DC. LXXXIX.

François-Pierre de La Varenne (1618-1678) zählt zu den prägenden Köchen der französischen Küchengeschichte, er steht für den Übergang in die kulinarische Neuzeit, für den Übergang von Schmalz zu Butter, für den Bruch mit italienischen Vorbildern. Seine Erfindungen und Neuerungen, darunter etwa *Mille-feuille* oder *Forelle blau,* wirken bis heute. Sein Kochbuch *Le Cuisinier François,* in dem sich auch das Huhn in der Flasche findet, erschien zuerst 1651, erlebte unzählige Auflagen und wurde bis ins 19. Jahrhundert nachgedruckt.

1679

DENIS PAPIN UND DER SCHNELLKOCHTOPF



Der umtriebige Erfinder Denis Papin (1647–1713) hat im Jahr 1679 eine zündende Idee: Wenn man den Wasserdampf nicht aus dem Topf entkommen lässt (jedenfalls bis zu einem gewissen Punkt), muss der steigende Druck Temperaturen erzeugen, die besonders aufwendige Kochprozesse vereinfachen, also in erster Linie beschleunigen können. Der Erfolg der Maschine, die er den „Digesteur" nennt, überrascht auch Papin, der im Zusammenhang mit seiner Erfindung von einer geradezu „brutalen" Art des Kochens spricht: Auch die härtesten Knochen können zu Sülzen (v.a. für die Seefahrt) verkocht und noch der ältesten Kuh kann etwas Schmackhaftes abgerungen werden. Das Patent erhält er 1681 und die Welt kocht fortan unter Hochdruck mit seinem Topf.

1932 DAS GROSSE FUTURISTISCHE BANKETT IN PARIS

Auf ihren politischen und ideologischen Irrwegen versucht sich die futuristische Bewegung Italiens in den 1920er und 30er Jahren auch an einer Revolution der Essgewohnheiten, die sich (wie all ihre anderen Vorstellungen) zum Glück nicht durchsetzt. Im Jahr 1932 erscheint im Mailänder Verlag Sonzogno das futuristische Kochbuch *La cucina futurista* von Filippo Tommaso Marinetti (1876–1944) und dem Fillìa genannten Luigi Colombo (1904–1936). Das dritte Kapitel namens „Große futuristische Bankette“ (I grandi banchetti futuristi) beinhaltet auch folgendes Menu samt Erläuterungen



1. Die großen Gewässer (vom Maler Prampolini)
2. Alkohol-Karussell (vom Maler Prampolini)
3. Simultanes Horsd'œuvre (vom Maler Fillìa)
4. Magenanreger (vom Maler Ciuffo)
5. Variiertes Vorwort (vom Maler Prampolini)
6. Allreis (vom Maler Fillìa)
7. Die nährreichen Inseln (vom Maler Fillìa)
8. Äquator und Nordpol (vom Maler Prampolini)
9. Luftigkeiten, Taktiles, Geräuchliches und Düfte (vom Maler Fillìa)

—— Stahlhuhn als Überraschung (vom Maler Diulgheroff) ——

—— Aufgeregtes Schwein als Überraschung ——
(von einem einfachen Menschen aus dem Jahre 2000)

10. Fleischskulptur (vom Maler Fillìa)
11. Geschmacksmaschine (vom Maler Prampolini)
12. Frühlingsparadox (vom Maler Prampolini)
13. Biegsamerkuchen (vom Maler Fillìa)
14. Weine – Schaumweine – Düfte – Musik – Geräusche und Lieder aus Italien

Um 21:30h ließ ein großartiger Gongschlag keinen der Anwesenden an dieser neuen Wirklichkeit zweifeln, was durch ein plötzliches grünes Licht verstärkt wurde, das alle noch gespenstischer aussehen ließ. Nun wurden die beiden Aperitiv-Kreationen vom Maler Prampolini angekündigt: „Die großen Gewässer" sowie „Alkohol-Karussell". Zur allgemeinen Überraschung konnte man aus der ersten Schokolade und Käse aus einem Gemisch aus Barbera, Cedrata und Bitter fischen. Aus der anderen eine weiße Kapsel, in der eine Sardelle versteckt war. Manch einer verzog das Gesicht, doch insgesamt war es ein zufriedenstellendes erstes Ergebnis, trotz einiger Beschwerden.

Drei gleichzeitig servierte Vorspeisen ließen die Diskussionen um den Aperitif abrupt enden. Das „Simultane Horsd'œuvre" von Fillìa (zerkleinerte Apfelschale, Salami und Sardellen), der „Magenanreger" (eine Ananas-Scheibe mit Sardine, Thunfisch und Nuss) sowie das „Variierte Vorwort" von Prampolini (Butter, Olive, Tomaten und Konfetti) erregten durch ihre gewagten Formen die Gemüter und wurden sogleich mit Wohlwollen verspeist.

Keine Verschnaufpause: Der „Allreis" Fillìa" wurde als Speise aus Reis, Bier, Wein, Ei und Parmesan serviert. Die Tischgäste nahmen ihn zu sich und fingen langsam an, ihren primitiven Gemütszustand anzupassen.

Signorina Jole Bertacchini vom Theater San Carlo di Napoli sang als erste kurze Unterbrechung auf anmutige Weise und wurde dafür mit viel Beifall belohnt.

Die eindrucksvolle Parade der Kellner riss nicht ab, die nun die „nährreichen Inseln" von Fillìa hereintrugen: eine glanzvolle Vereinigung aus Fisch, Banane, Kirsche, Feige, Ei, Tomate und Spinat.

Eine weitere Unterbrechung und Mila Cirul fing zu tanzen an, was allseits größte und anhaltende Begeisterung auslöste. Ja, diese höchst moderne Kunstfertigkeit dieser Ausnahmetänzerin lässt sich nur schwer übertreffen, weil sie vielleicht allein verstanden hat, wie viel Schönheit aus

einer absolut neuen und genialen Tanzinterpretation sprudeln kann. Während sich alle an die futuristische Küche zu gewöhnen begannen, kündigte Graf Sarmiento, der sich für den Dienst an der Tür bereit erklärt hatte, die Luftspeisen des Malers Fillìa an.

Diese bestand aus Früchten und verschiedenem Gemüse, das man mit der rechten Hand ohne Zuhilfenahme eines Besteckteils isst, während die linke Hand einen Tasttisch mit gläserner, samtener und seidener Oberfläche berührt. Das Orchester spielte derweil einen lauten und aggressiven Jazz und die Kellner sprühten jedem Gast einen starken Nelkenduft in den Nacken. Der Saal bebte vor den Schreien der heftig besprühten Herrschaften, vor allgemeinem Gelächter und dem ernst gemeinten und lang anhaltenden Beifall.

(Eine einzige Person nahm an der allgemeinen Begeisterung nicht teil. Sie wurde sofort nach ihren Beweggründen befragt und es stellte sich heraus, dass sie Linkshänderin war. Sie streifte also mit der rechten Hand über den Tasttisch und aß mit der linken.)

Die Erneuerung der futuristischen Küche hatte nun triumphiert. Die „Fleischskulptur" von Fillìa, der „Nordpol und Äquator" von Prampolini, das „Frühlingsparadox" und die „Geschmacksmaschine" von Prampolini sowie der „Biegsamekuchen" von Fillia wurden trotz ihrer gewagten Gestalten und der eigenwilligen Inhalte hoch geschätzt.

Zwischen den verschiedenen Gängen waren für einzig zehn Gäste zwei Überraschungsgerichte serviert. Das „Stahlhuhn" von Diulgheroff und das „Aufgeregte Schwein". Der Hähnchenkörper, der durch aluminiumfarbene Bonbons animiert war, sowie die in Kaffee und Eau-de-Cologne getauchte Salami wurden als vorzüglich bezeichnet.



DEKADENZ DES ELAGABAL

In der langen und ereignisreichen Geschichte römischer Kaiser gibt es wohl kaum exzentrischere Herrscher als Elagabal (geb. 204), der Anfang des dritten Jahrhunderts herrscht – und wie. Politisch ist er wohl weniger begabt, weil nach nur vier Jahren Amtszeit von allen Seiten gemeutert und an der Etablierung eines Nachfolgers gearbeitet wird. Am 11. März 222 wird er in Rom ermordet und in den Tiber geworfen. Was hat die Römer nur so gegen ihn aufgebracht? Die *Historia Augusta*, eine spätantike Sammlung zum Leben und Wirken der römischen Kaiser, vermag Auskunft zu geben:



Über das Leben des Heliogabalus ist schon viel Anrüchiges geschrieben worden, was jedoch nicht wert ist, erinnert zu werden. Also habe ich gedacht, dass ich nur von seiner Verschwendungssucht erzählen will. Einiges, so heißt es, tat er noch vor seiner Thronbesteigung, anderes nach seiner Ernennung zum Kaiser; denn er selbst erklärte, dass Apicius sein Vorbild unter den einfachen Leuten und die Otho und Vitellius unter den Kaisern seine Vorbilder waren.

Er war auch der erste, der Wein mit Mastix und Polei-Minze würzte und all solche Mischungen, die sich in unserem heutiger Lebensstil gehalten haben. Und Rosenwein parfümierte er gern mit zerstampften Kiefernzapfen. Er ließ Sitzgelegenheiten aus massivem Silber anfertigen, die er in seinen Festsälen und Schlafzimmern benutzte. Nach dem Vorbild des Apicius aß er häufig Kamelfelle und auch Hahnenkämme von lebenden Vögeln sowie die Zungen



von Pfauen und Nachtigallen, weil man ihm sagte, dass man so gegen die Pest gefeit wäre. Außerdem servierte er den Palastwächtern große Teller mit den Eingeweiden von Meeräschen, Flamingogehirnen, Rebhuhn-Eiern, Drosselgehirnen und den Köpfen von Papageien, Fasanen und Pfauen. Und die Bärte der Meeräschen, die er servieren ließ, waren so groß, dass sie anstelle von Kresse oder Petersilie oder eingelegten Bohnen oder Bockshornklee in gut gefüllten Schüsseln und scheibenförmigen Tellern gebracht wurden – eine besonders erstaunliche Leistung.

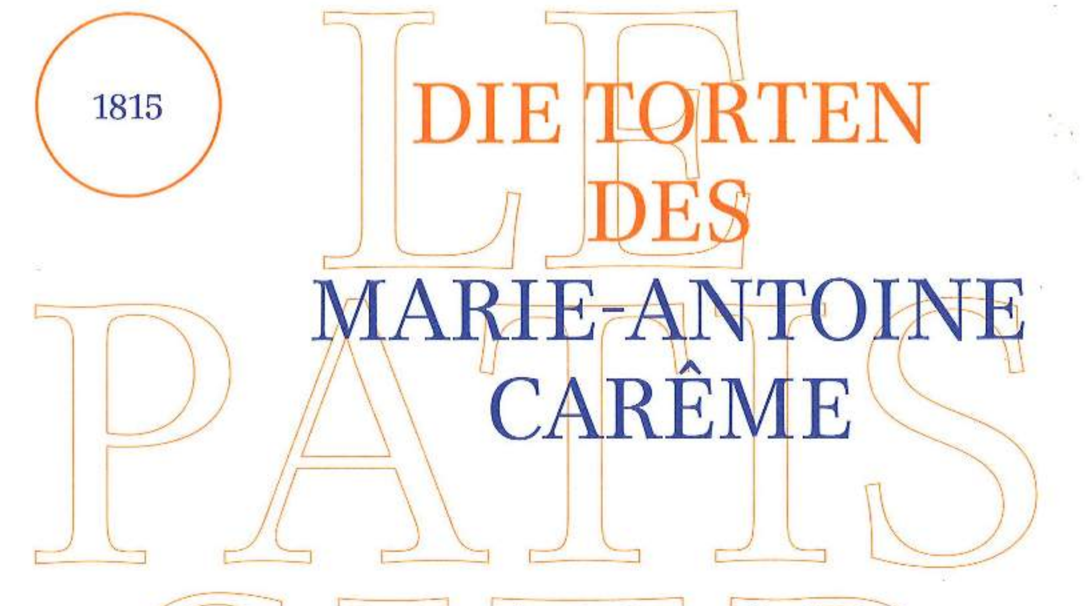
Seine Hunde fütterte er mit Gänseleber. Er schickte Trauben aus Apamea in seine Ställe für seine Pferde, und er fütterte seine Löwen und andere wilde Tiere mit Papageien und Fasanen. Zehn Tage lang servierte er außerdem täglich dreißig Euter von Wildsäuen, außerdem Erbsen mit Goldstücken, Linsen mit Onyx, Bohnen mit Bernstein und Reis mit Perlen; und er bestreute auch Fische mit Perlen und Trüffel anstelle von Pfeffer. Er aromatisierte seine Schwimm- und Badebecken mit Gewürz-, Rosen- oder Wermutessenz. Und einmal lud er das einfache Volk zu einem Trinkgelage ein und trank selbst mit dem Volk und nahm so viel, dass die Leute, als sie sahen, was er allein getrunken hatte, glaubten, er hätte aus einem seiner Schwimmbäder getrunken.

Wenn er sich an der Küste aufhielt, aß er nie Fisch, aber an den Orten, die am weitesten vom Meer entfernt waren, servierte er regelmäßig alle Arten von Meeresfrüchten, und das Landvolk im Landesinneren ernährte er mit Neunaugen- und Hechtmehl.

Die Fische, die er aß, wurden in einer bläulichen Sauce gekocht, die ihre natürliche Farbe bewahrte, als ob sie noch im Meerwasser lägen. Für ein Festmahl gab er nie weniger als hunderttausend Sesterze aus, das sind dreißig Pfund Silber; und manchmal gab er sogar bis zu drei Millionen aus, wenn man alle Kosten zusammenrechnet. Er übertraf sogar die Bankette des Vitellius und des Apicius.

Er zog Ochsenladungen Fische aus seinen Teichen, und beklagte dann, wenn er über den Markt ging, die öffentliche Armut. Und er plante, eine einzige Säule von enormer Größe zu errichten, die im Inneren bestiegen werden konnte, und auf ihrer Spitze den Gott Elagabalus zu platzieren, aber er konnte nicht genug Stein finden, obwohl er plante, ihn aus dem Bezirk von Theben zu holen.





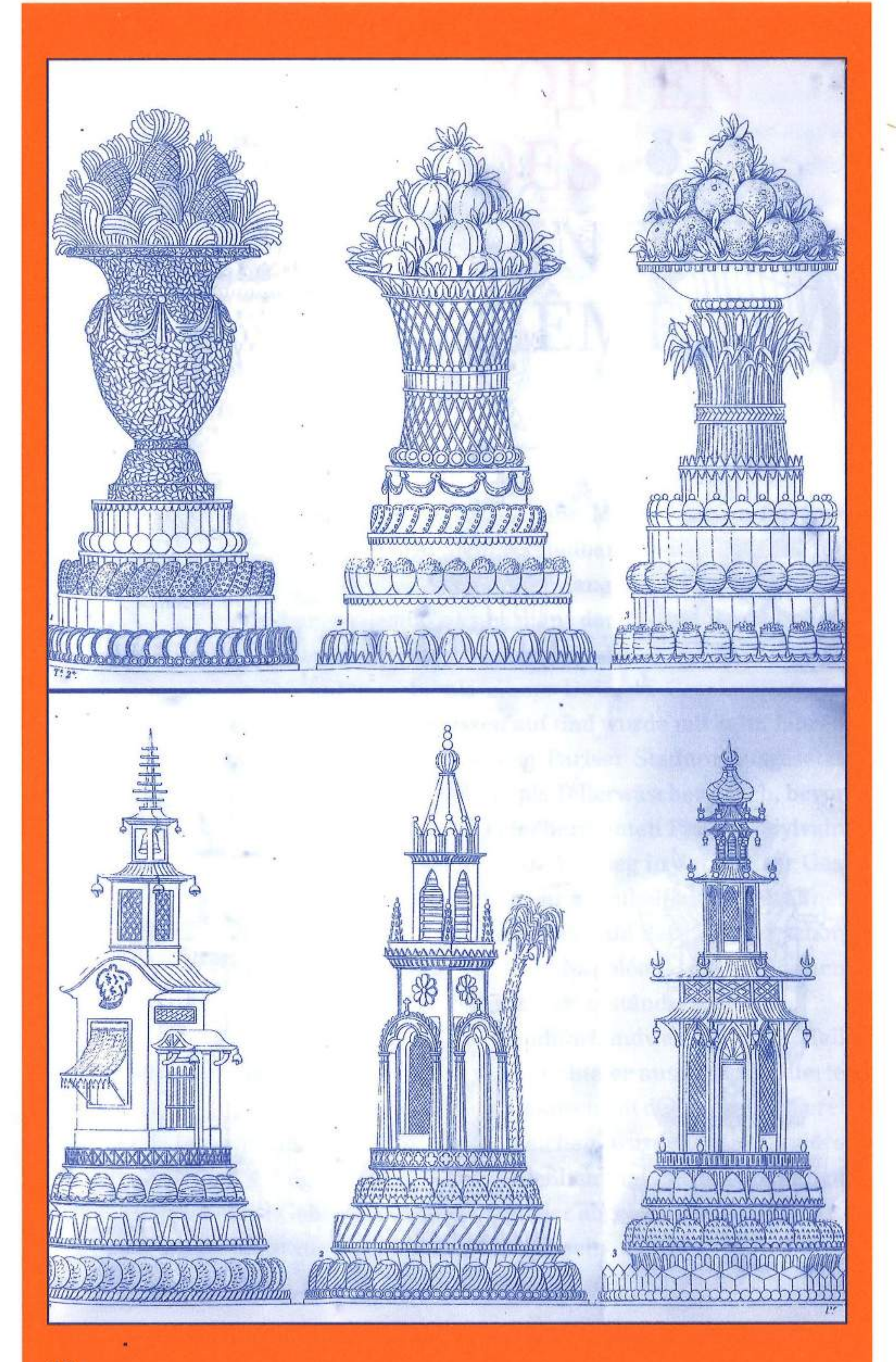
1815

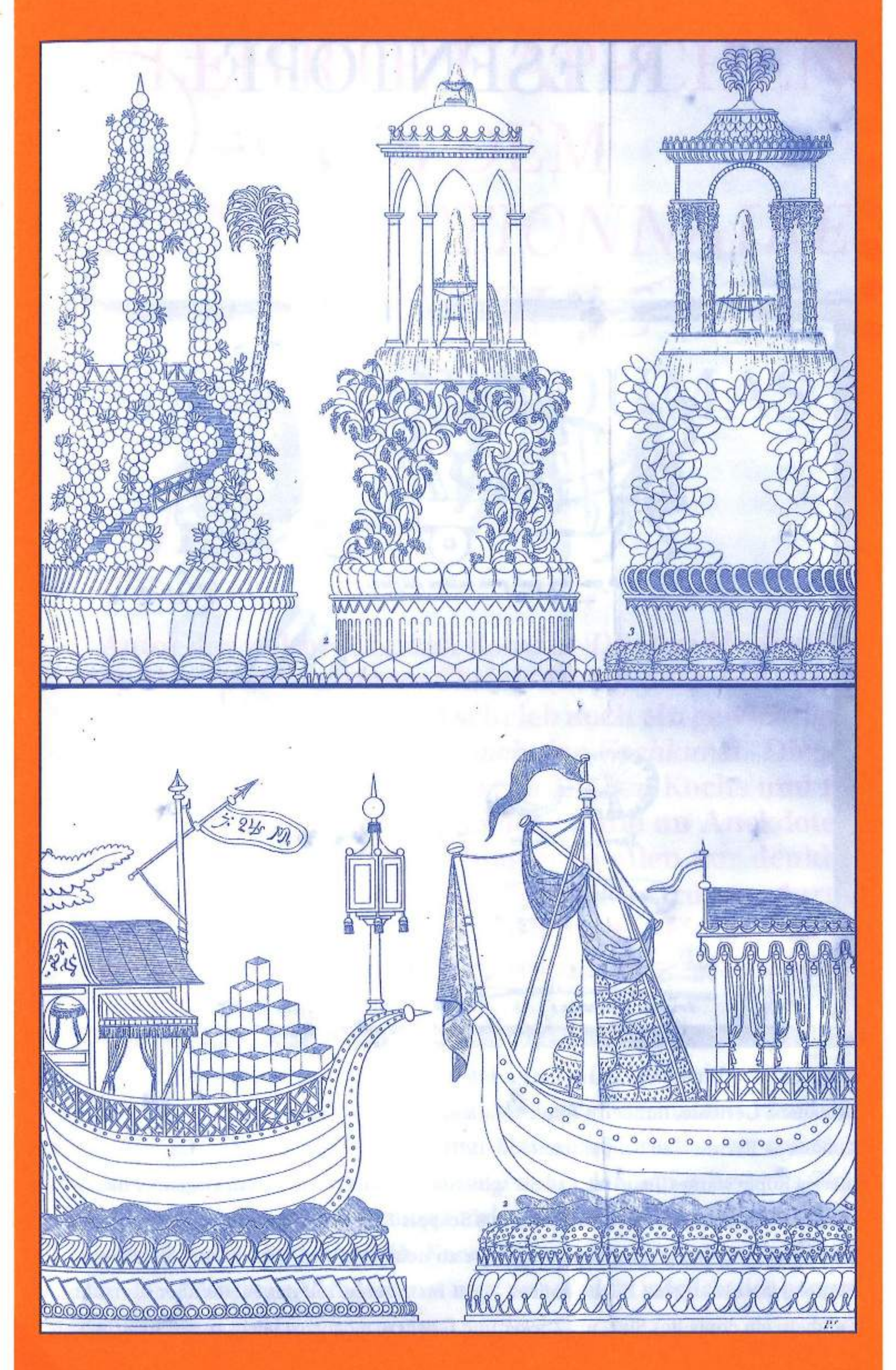
DIE TORTEN DES MARIE-ANTOINE CARÊME

Die heutige Backkunst ist ohne Marie-Antoine Carême (1783–1833) schlicht nicht vorstellbar. Die Bedingungen für seinen Weltruhm waren am Anfang seines Lebens jedoch denkbar schlecht, wenn man den autobiographischen Schriften des großen Bäckers Glauben schenken mag: Er wuchs unter mehr als einem Dutzend Geschwistern in einfachsten Verhältnissen auf und wurde mit zehn Jahren von seinem Vater an einem Pariser Stadttor ausgesetzt. Dann schlug er sich zuerst als Tellerwäscher durch, bevor er mit zarten 13 Jahren beim berühmten Pâtissier Sylvain Bailly in die Lehre ging. Sein Aufstieg in der Pariser Gastronomie ist danach nicht mehr aufzuhalten. 1803 eröffnet er seine erste eigene Konditorei, bald darauf ist er schon für die Tafeln Talleyrands und Napoléons, des englischen Königs oder des russichen Zaren zuständig.

Carême verstand das Konditorhandwerk als einen Teil der Architektur, deren Geschichte er ausgiebig studierte und die er theoretisch wie praktisch mit der Zuckerbäckerei vermischte. Sein Markenzeichen wurden spektakuläre Tortengebäude, die ausschließlich aus Zucker, Marzipan und Gebäck bestanden. Die hier abgebildeten Tafeln stammen aus dem zweiten Band seines 1815 erschienenen Lehrbuchs *Le Pâtissier royal parisien.*

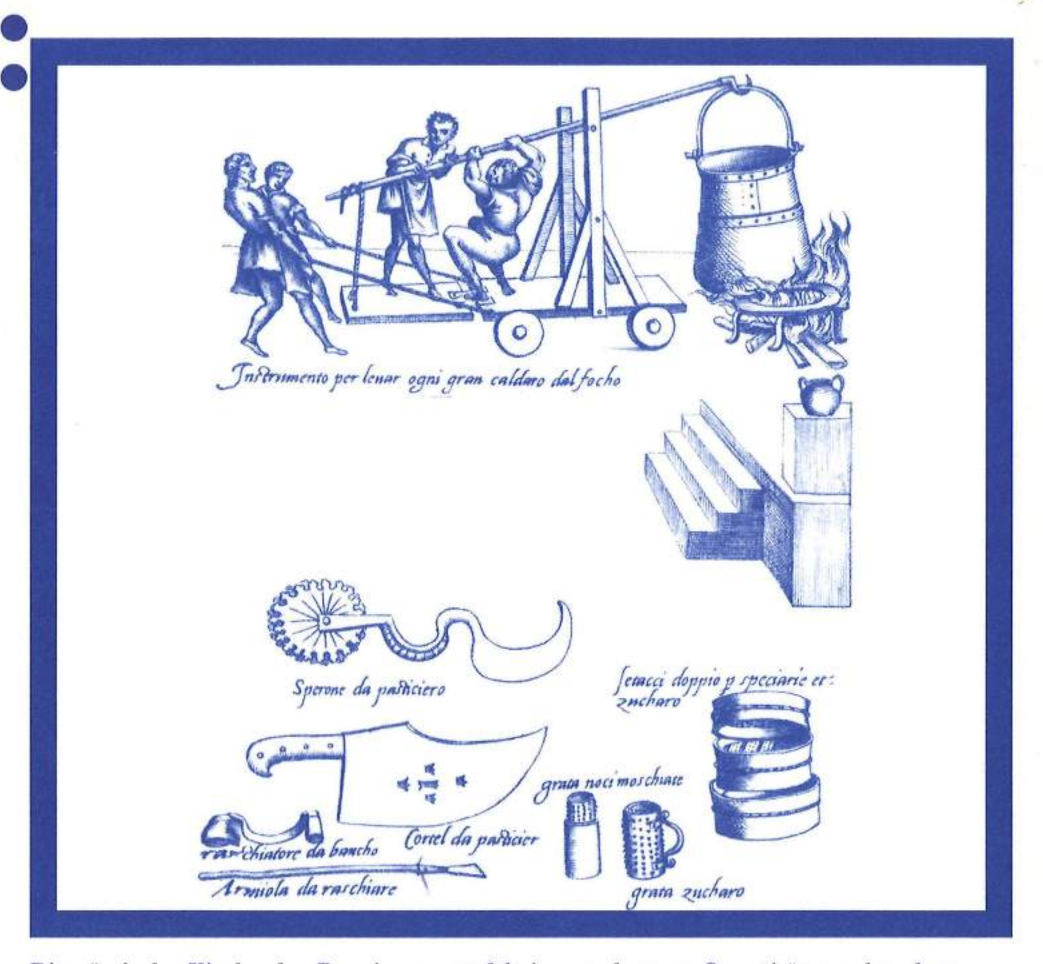

N
S





RIESENTOPF

1570



Die römische Kirche der Renaissance tafelt in ungeheuren Quantitäten – hunderte verschiedene Gerichte, hunderte Kilo Essen kommen für ein Festmahl zusammen. Wenn der Lombarde Bartolomeo Scappi (ca. 1500–1577) für einen Kardinal kocht, führt er ein etwa vierzig Köpfe starkes Team an, das die schieren Massen bewegt und in elegante Finesse verwandelt. Wie man auf einer Abbildung aus Scappis Kochbuch *Opera* (1570) sieht, braucht es vier Mann, um den großen Topf vom Feuer zu nehmen. Eine Vorrichtung, die eher an ein Hüttenwerk als an eine Küche denken lässt. Im unteren Teil des Bildes aber herrscht die Feinheit: ein doppeltes Sieb, um Zucker und Gewürze möglichst leicht zu machen.

GELEHRTE HÄPPCHEN AUS DEM *GRAND DICTIONNAIRE DE CUISINE*

ALEXANDRE DUMAS DER ÄLTERE

postum 1873

Der Autor der weltberühmten Romane *Die drei Musketiere* (1844), *Der Graf von Monte Christo* (1846) oder *Der Mann mit der eisernen Maske* (1846) schrieb auch ein gewichtiges Sachbuch, ein *Großes Wörterbuch der Kochkunst.* Dieses umfangreiche Werk des leidenschaftlichen Kochs und Essers Dumas versammelt die schiere Fülle an Anekdoten, Berichten, Quellen und Ratschlägen zu allen nur denkbaren Zutaten: Das überbordende Material wird nur durch die alphabetische Reihenfolge gebändigt. Einige kleine Häppchen aus diesem gastrosophischen Klassiker dürfen nicht fehlen:

Der Stör ist einer der größten Flussfische; er ist in Frankreich sehr selten und wird hoch geschätzt, er bringt bis zu drei- oder vierhundert Pfund auf die Waage. Im Jahr 1833 habe ich einen Maskenball gegeben, an den sich manche Zeitgenossen noch erinnern mögen, bei dem ein gebratenes Zicklein und ein in Fischbrühe gekochter Stör aufgetragen wurden. Das Zicklein wurde vollständig und bis auf die Knochen verschlungen; aber obwohl es vierhundert Gäste zum Abendessen waren, war es nicht möglich, den ganzen Stör aufzuessen.



Man erzählte, dass Louis XVIII während seiner Abendessen und selbst während seiner zweisamen Abendessen mit Madame d'Avaray die gesuchtesten Mysterien des Luxus auskostete. Die Koteletts wurden nicht einfach so auf den Grill gelegt, sondern zwischen zwei anderen Koteletts; man überließ es dem Esser, diese wundervolle Bratform zu öffnen, aus der zugleich die köstlichsten Säfte und Düfte strömten. Ortolane wurden in den mit Trüffeln ausgepolsterten Bäuchen von Rebhühnern gekocht, sodass Seine Majestät gar manches Mal zwischen dem köstlichen Vogel und dem duftenden Gemüse für einige Minuten zauderte. Auch hatte er eine Jury von Verkostern für die Früchte, die auf der königlichen Tafel serviert werden sollten, und Monsieur Petit-Radel, der Bibliothekar, war der zuständige Verkoster für Pfirsiche.



Die Schauspielerin Aglais, die vor ungefähr zweitausenddreihundert Jahren lebte, nahm bei ihren Abendessen zehn Pfund Fleisch und zwölf Brote zu je einem Pfund zu sich, und goss sich sechs sämtliche Flaschen Wein ein.

Eine andere Griechin namens Alis forderte Männer zu Tafelwettkämpfen heraus und sie wurde, auch von den stärksten Essern ihres Zeitalters, nicht einmal besiegt.

Theodoret berichtet von einer Frau aus Syrien, einem Land, in dem man kaum etwas anderes als Hühner sieht, täglich dreißig Hühner und zwanzig Brote aß, ohne je satt werden zu können.

Der Schauspieler Thangon aß vor den Augen des Kaisers Aurelian ein Wildschwein, ein Schaf, ein junges Schwein und ein Spanferkel; dazu aß er hundert Brote und machte einem Weinfaß den Garaus, das wohl hundert Flaschen unserer Epoche enthalten konnte.

Der Kaiser Clodius Albinus aß eines Tages zum Frühstück fünfhundert Feigen, hundert Pfirsiche, zehn Melonen, hundert Singvögelchen, vier Dutzend Austern und zehn Pfund Weintrauben.

Der Kaiser Maximinus verspeiste jeden Tag vierzig Pfund Fleisch und trank achtzig Pinten Wein. Er war acht Fuß groß und dementsprechend fett: Die Armbänder seiner Frau dienten ihm als Fingerring und ihre Gürtel als Armband.

*

Horaz, der Favorit des Augustus und des Maecenas, aß so viele Drosseln wie er wollte, und das nicht, weil er reich genug war, um sich jeden Tag welche zu kaufen (bis dahin reichte sein goldener Mittelweg nicht), sondern vielmehr, weil er überall gefeiert wurde. Der arme Martial hingegen musste oft mit karger Kost Vorlieb nehmen, und wenn ihn die Einladung zu einem Abendessen überraschte, dann leuchteten seine Augen vor Freude und er sagte zu sich:

„Vielleicht gibt es Drosseln."

Lucius Apicius und alle großen Feinschmecker Roms legten unheimlich viel Wert auf Drosseln. Sie mästeten sie in gewaltigen Volieren, in denen sie zusammen mit Amseln gehalten wurden. Jede dieser Volieren hielt drei- oder viertausend Stück; in diesen Volieren blieb den Drosseln der Anblick der Wälder und der Felder vorenthalten, damit sie nichts davon ablenken konnte, sich fett zu fressen. Varro erwähnt ein Landhaus, wo man in einem Jahr fünftausend Drosseln gemästet hatte. Man servierte sie auf den prachtvollsten Tafeln und gab sie auch Genesenden, damit diese wieder zu Kräften kamen. Pompeius wurde krank und als er begann zu genesen, verschrieb ihm sein Arzt Drosseln als Diät, aber Pompeius besaß keine Voliere.

„Geht doch zu Lucullus, er wird es Euch nicht abschlagen," sagte sein Arzt zu ihm.

„Was!" schrie Pompeius. „Pompeius sollte also nicht leben können, wenn Lucullus kein Feinschmecker wäre!"



Gut Essen und gut Trinken sind zwei Künste, die man nicht von einem Tag auf den anderen erlernt. Alexander der Große wollte zum Titel des Siegers auch den Titel des Feinschmeckers haben. In Persepolis und Babylon erwarb er die Lizenz, ein Doktor auf dem Gebiete des guten Essens und des guten Trinkens genannt zu werden. Der Lärm seiner Orgien hat einen Raum von zweitausend Jahren durchdrungen: Alexander konnte einfach nur Großes tun. Eines Abends lobte er einen Preis aus für den, der am meisten trinken würde. Am nächsten Tag waren sechsunddreißig seiner Tischgesellen tot.

*

Unsere Nachbarn, die Engländer, finden ganz besonders Gefallen an Punsch. Das lässt sich an dem Punsch ermessen, den Sir Edward Russel, der Oberbefehlshaber der britischen Flotte, am 25. Oktober 1694 auftischte. Diese Punschbowle, die extraordinärste, von der ich je gehört habe, wurde in dem gewaltigen Marmorbecken im Garten seines Hauses zubereitet: vier Fässer Schnaps, acht Fässer geklärtes Wasser, fünfundzwanzigtausend Limonen, achtzig Pinten Zitronensaft, dreizehn Doppelzentner Zucker aus Lissabon, fünf Pfund Muskat, dreihundert zerbröselte Plätzchen, und schließlich ein Vierhundertliterfass Malaga wurden in dieses Becken gegossen, das mit einem Baldachin überspannt war, um es vor Regen zu schützen. Man hatte ein Bötchen aus Rosenholz gebaut, in dem ein elegant gekleideter Schiffsjunge, ein Angehöriger der Flotte, saß, durch den Punsch ruderte und denselben an die Gäste ausschenkte, über sechstausend Personen.



Ein sorgsam organisierter Keller muss zugleich trocken und kühl sein, die Luft darf nur durch schmale Eingänge hineingelangen, die Sonne, deren Strahlen draußen unsere Verehrung verdienen, die Sonne, die von den Völkern uranfänglich als Gott des Universums verehrt wurde, weil sie alle Gaben der Natur entstehen und reifen lässt, sie ist ein Unheil für den Keller. Ein erfahrener Feinschmecker wird ihre Strahlen auf ewig von hier verbannen. Diese Regeln wurden, wie wir wissen, bereits in der Antike befolgt; dem berühmten Architekten François Mazois verdanken wir eine Beschreibung des Hauses des Scaurus. Über den Keller heißt es dort:

„Zum Norden hin befinden sich die *cellae vinariae,* wo alle die verschiedenen Weine aufbewahrt werden und die, wie mancher scherzend behauptet, mehr Konsuln zählen als die Vorfahren des Scaurus zusammen je gesehen haben. Die Keller empfangen ihr Licht von Norden her und zur Zeit des Äquinoktiums von Osten; diese Ausrichtung wurde gewählt, damit die Sonnenstrahlen den Wein nicht erwärmen, durcheinanderbringen und schädigen können. Stets wird Sorge getragen, dass es in der Nähe dieses Ortes weder Mist, noch Baumwurzeln, noch sonst etwas Übelriechendes gebe. Auch die

Bäder, die Öfen, das Abwasser, die Zisternen, die Wasserspeicher sind weit entfernt angelegt worden, und zwar aus Furcht, dass ihre Nähe den Wein schlechten Gerüchen aussetzen und so seinen Geschmack verändern könnte. Scaurus, der sich besser um seinen Keller kümmert als um seinen Ruf, verkehrt mit den verdorbensten Menschen Roms; aber er duldet es nicht, das etwas, das seinen Wein verderben könnte, sich den Mauern seines Kellers nähert; er spielte schon mit dem Gedanken, sich von seiner Frau scheiden zu lassen, weil sie diesen Ort in einem Moment besuchte, als sie unpässlich war wie es Frauen regelmäßig zu geschehen pflegt, denn auch das hätte, seiner Meinung nach, seine wertvollen Weine sauer machen können. Er ging in seiner Aufmerksamkeit so weit, dass er nicht nur die Weinamphoren mit Myrrhe beduften ließ, um den Geschmack des Weins zu verbessern, sondern den ganzen Keller.

Der Keller des Scaurus ist berühmt, er hat es geschafft, dort dreihunderttausend Amphoren zu sammeln, von fast allen Weinsorten, die bekannt sind; es sind hundertfünfundneunzig verschiedene Sorten, um die er sich ganz besonders kümmert; nichts ist dort dem Zufall überlassen, die Form der Gefäße richtet sich nach bestimmten Überlegungen. Zu bauchige Amphoren sind verboten."



Die Rotbarbe war bei den Griechen und Römern sehr gesucht, sowohl wegen ihres exzellenten Geschmacks als auch wegen der Schönheit ihrer Färbung. Vor allem die Römer machten aus ihr einen erheblichen Luxusgegenstand und schreckten auch vor den wahnsinnigsten Ausgaben nicht zurück, um sie in die Finger zu bekommen. Unter den Autoren der Antike berichtet uns Sueton davon, dass Rotbarben in seiner Zeit so begehrt waren, dass drei Stück dieser Fische für 30.000 Sesterzen verkauft wurden. Das zwang Tiberius dazu, Aufwandgesetze zu erlassen und die Lebensmittel zu besteuern, die zu Markt getragen wurden. Varro schreibt, dass Hortensius in seinen Teichen eine unglaubliche Zahl Rotbarben hielt. Er ließ sie in kleinen Behältnissen bis zum Esstisch bringen, um sie in einem irdenen

Gefäß sterben zu sehen und sich am Anblick der leuchtenden Farben zu ergötzen, die sich im Todeskampf des Fisches schillernd veränderten. Eine beliebte Vergnügung dieser Zeit war es, einen jener Fische mit den Händen zu ersticken, um in den Farbvariationen zu schwelgen, die mit der Zusammenziehung des Blutes im Inneren des Körpers einhergehen, von Purpur über Violett und Blau bis zum bleichsten Weiß. Dieses barbarische Schauspiel wiederholte sich auf den erlesensten Tafeln immer wieder. Auch legte man lebende Rotbarben auf entzündete Stövchen, bedeckte sie auf den Tellern mit durchsichtigen Kügelchen und kochte sie auf kleiner Flamme, sodass die Tischgesellschaft das doppelte Vergnügen hatte, das Schauspiel der Farben zu sehen und den frischest möglichen Fisch zu essen.



Als Wenzel, der König von Böhmen und Rumänien, nach Frankreich kam, um einen Vertrag mit Charles VI. zu verhandeln, und sich im Monat Mai des Jahres 1397 nach Reims begab, sprach noch niemand über den Wein aus der Champagne. Wenzel probierte diesen Wein aus der Umgebung der Stadt und er schmeckte ihm so gut, dass er sich jeden Tag drei Stunden, von drei bis sechs Uhr, dafür die Zeit nahm, um sich an ihm zu betrinken. Dann kommt der Moment, um sich endlich mit dem Vertrag zu beschäftigen, wie Wenzel es schon befürchtet hatte. Nachdem der Vertrag unterschrieben ist, bedingt sich der König von Böhmen aus, noch etwas länger in dieser so gastfreundlichen Stadt bleiben zu können. Er bleibt für ein Jahr. So war er ein Jahr geblieben, um auf den Vertrag zu warten, ein Jahr, um ihn zu verhandeln, und ein Jahr, um sich von der Strapazen dieser diplomatischen Mission zu erholen. Bei seinem Aufbruch verriet er dem Dauphin, was hinter diesem langen Aufenthalt steckte. Da wollte auch der Dauphin einmal diesen Wein aus der Umgebung von Reims kosten und er fand ihn ausgezeichnet. Von hier aus nimmt der gute Ruf der Weine aus der Champagne seinen Anfang.



Allen Unterschieden zum Trotz vergleicht man den Wein aus Orvieto mit unserem Wein aus der Champagne; man nennt diesen Wein auch *Est*. Das sind die Umstände, wie er zu diesem Namen kam: Ein Kardinal, der ein entschiedener Liebhaber aller gute Wein war, aber nur sehr schlecht über ihre Herkunft Bescheid wusste, musste einmal eine Reise durch Italien unternehmen. Er schickte stets einen Boten vorneweg, der beauftragt war, alle Weine auf dem Weg zu kosten. Wo immer er einen guten Wein fand, sollte er auf eine gut sichtbare Stelle des betreffenden Hauses das Wort *Est* schreiben, was auf Latein so viel heißt wie *Hier ist er.* Als er in Orvieto ankam, erfüllte der Bote seine Pflicht, verkostete den Wein und fand ihn so vorzüglich, dass er sich nicht damit begnügte einmal *Est* auf die Wand zu malen, sondern gleich dreimal *Est Est Est* schrieb. Der Kardinal verstand diese Empfehlung aufs genaueste. Er ließ seinen Wagen anhalten und ließ sich einen kleinen Imbiss servieren, der drei Tage dauerte. Am vierten Tag verstarb er und verfügte, dass jedes Jahr zu seinem Todestag ein Fass Wein aus Orvieto über seinem Grab ausgegossen werden sollte. Dieser Brauch aber hielt nur bis in das vierte Jahr des Pontifikats von Gregor XVI., der diese Verfügung skandalös fand, und anordnete, dass das Weinfass nicht mehr wie bisher über dem Grab Ihrer Eminenz ausgegossen, sondern an die jungen Leuten des Kollegiums verteilt werden sollte. Das Wirtshaus aber, in dem der arme Kardinal gestorben war, bewahrte sich sein Bild: Es zeigt einen Kirchenmann bei Tische, stockbesoffen, und darüber die Inschrift *Est Est Est.*



ERSTES DEUTSCHES GEDRUCKTES KOCHBUCH

1486

Kuchemeysterey

Die *Kuchemeysterey* bzw. Küchenmeisterei ist das erste deutsche gedruckte Kochbuch und wird sofort ein rasender Erfolg: Bei Peter Wagner in Nürnberg erscheint 1485 die erste Ausgabe, die zweite 1486, die dritte 1490. Währenddessen schläft die Konkurrenz nicht. Nachdrucke erscheinen 1486 bei Johann Petri in Augsburg, 1487 bei Peter Schöffer (dem Kollegen Gutenbergs) in Mainz, sowie ebenfalls 1487 und in Mainz, bei Simon Drach. Mit der auf diesen fulminanten Start folgenden Erfolgsgeschichte setzt und etabliert die *Kuchemeysterey* Standards, die der (handschriftlichen) Welt bis dahin in Deutschland fremd waren, etwa die thematische Gruppierung der Rezepte oder (ab 1490) ein alphabetischer Index. Das grandiose typographische Titelblatt ziert Peter Wagners zweite Auflage von 1486.

VON ALLEN BÜCHERN, DIE DER MENSCH MIT KOPF UND KÖNNEN SEIT ALTER ZEIT HERVORGEBRACHT HAT, SIND IN MORALISCHER HINSICHT NUR DIEJENIGEN, DIE SICH MIT DEM KOCHEN BEFASSEN, ÜBER JEDEN VERDACHT ERHABEN. ÜBER DIE ABSICHTEN JEDER ANDEREN SCHRIFT KANN MAN STREITEN ODER IHR GAR MIT ARGWOHN BEGEGNEN. EIN KOCHBUCH ABER VERFOLGT NUR EINEN EINZIGEN UNMISSVERSTÄNDLICHEN ZWECK: ES KANN KEINEN ANDEREN ERDENKLICHEN SINN HABEN, ALS DEN, DAS GLÜCK DER MENSCHHEIT ZU MEHREN.

Jessie Conrad (1873–1936), *A handbook of cookery for a small house*

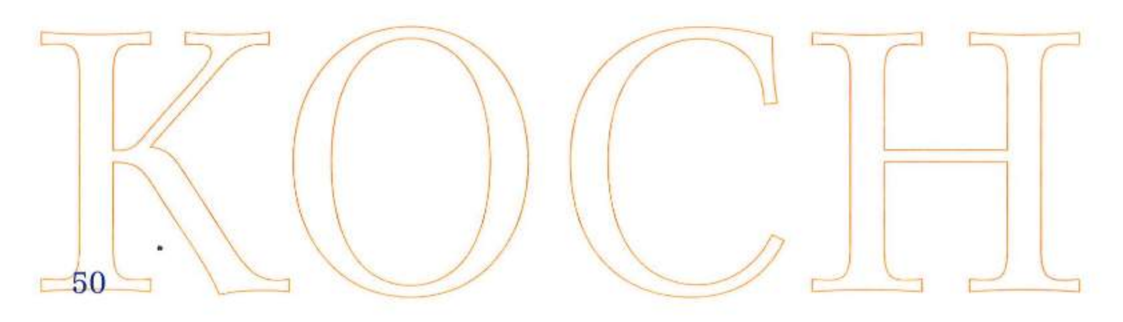
1581

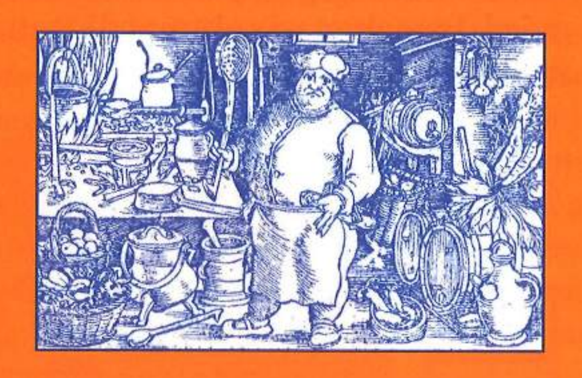
EIN BILD VON EINEM KOCH

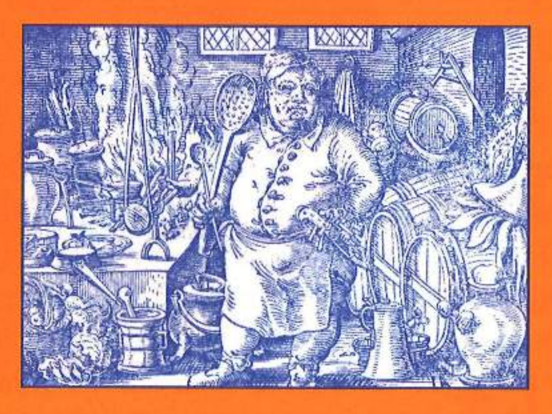
MARX RUMPOLT

MUND

Am Beginn seines Werkes *Ein new Kochbuch* stellt Marx Rumpolt (ca. 1525–1593), seines Zeichens Mundkoch beim Kurfürsten von Mainz, sogleich klar, welchen Charakter und welchen Habitus ein exzellenter Koch in fürstlichen Diensten mitbringen muss: „Ein Mundkoch soll ein fein ehrlicher, ansehnlicher, aufrichtiger, treuer, gesunder, sauberer, fleissiger, freundlicher, und im Kochen ein wohlerfahrner, geschickter und geübter Mann sein, und weil ihm ein hohes schweres Amt befohlen und vertraut ist, so soll er sich um so viel desto freundlicher, gütiger, williger, bescheidener, sanftmütiger und gottesfürchtiger in allem seinem Tun und Lassen erzeigen und seines Herrn Herz und Gemüt mit seinem treuen Fleiß, ehrbarem gottesfürchtigen Handel, Wandel und Leben dermaßen einnehmen und versichern, dass er ihm daher gnädig und günstig zu sein und alles Gute anzuvertrauen, billig und hoch genugsam geursacht werde." Findet man diese Qualitäten in den Illustrationen zu dieser Textstelle wieder, die die Erstausgabe von 1581 und eine weitere von 1604 zieren?



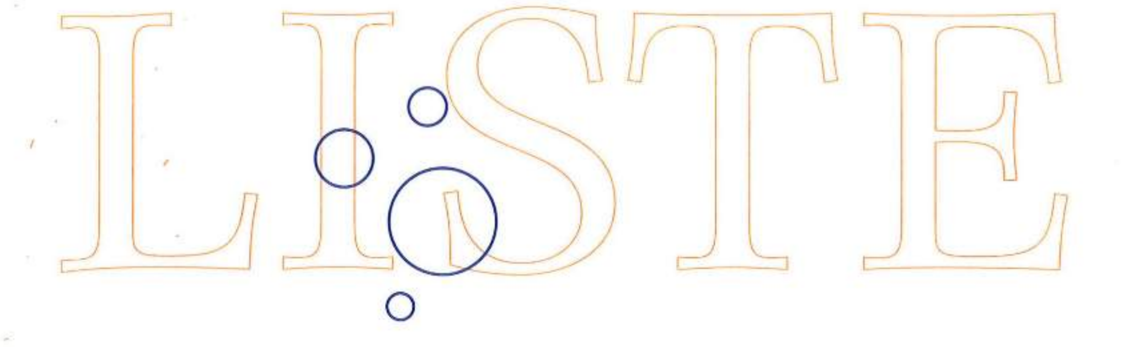




GLÜCKLICHE UNFÄLLE

Wer kommt eigentlich darauf, Traubensaft oder Milch so lang stehen zu lassen, bis sie fest, sauer, prickelnd oder bunt geworden sind? Wahrscheinlich steht am Anfang jeder großen Kulinartradition eine glückliche Fügung. In den meisten Fällen sind diese Zufälle jedoch nicht einer spezifischen Person an einem spezifischen Ort zu einer spezifischen Zeit zuzuordnen. Weil dies aber (nicht selten aus Marketinggründen für eine Firma oder Region) ohne Unterlass versucht wird, lauschen wir einmal diesen mindestens wahrscheinlichen Geschichten.





Champagner

Anfangs waren die Bläschen im Champagner den Winzern, die ihren Wein veredeln wollten, ein großes Ärgernis. Mit steigenden Temperaturen im Frühling, wachte auch die Hefe in den Flaschen wieder auf und erzeugte eine große Menge Kohlenstoffdioxid, was die Flaschen hin und wieder platzen ließ. Der 1638 in der Champagne geborene Pierre Pérignon, der später Benediktinermönch wurde und in der von ihm geführten Abtei Hautvillers den Weinkeller betreute, entwickelte die Methode der Flaschengärung, um diese ungewünschten Effekte zu vermeiden, und entdeckte so zufällig, wie angenehm prickelnder Wein sein kann, der einem mit einiger Sicherheit nicht um die Ohren fliegt.

Crêpes Suzette

Diese französische Spezialität kennt viele Versionen ihrer Entstehungsgeschichte. War es der berühmte Auguste Escoffier? Als dieser 1890 Küchenchef im Londoner Savoy Hotel war, soll er Crêpes mit Curaçao für den zukünftigen englischen König Edward VII. zubereitet haben, der in seiner Begeisterung den Namen seiner Begleitung, der berühmten Schauspielerin Suzette Reichenberg, für das neue Gericht vorschlug. Da war jedoch noch kein Feuer in Sicht. Die Crêpes genannte Teigspezialität wurden schon lang gebacken und garniert (erfunden wohl von Papst Gelasius I. im 5. Jahrhundert), aber bis zu einem gewissen Moment Ende des 19. Jahrhunderts nicht angezündet. War es also ein Fauxpas des jungen aus Nizza stammenden Lehrlings Henri Charpentier, der im Café de Paris in Monte-Carlo angestellt war und – ebenfalls für den späteren König – die Süßspeise versehentlich anzündete? Durchgesetzt hat sich jedenfalls diese zweite Version, so unwahrscheinlich wie poetisch.

Dulcey, die sogenannte blonde Schokolade

Lange Zeit dachte man, mit Bitter-, Milch- und weißer Schokolade sei die vollendete Dreifaltigkeit der Kakaomöglichkeiten erreicht worden. Die Zusätze und Variationen sind schier unendlich, doch eine vierte Farbe gab es nicht. Der Zufall zeigt uns wieder, was die Vorstellungskraft bisher nicht gewagt hatte. Der berühmte französische Konditor Frédéric Bau befand sich 2012 anlässlich des *Salon du chocolat* in Japan und legte dort weiße Schokolade in ein Wasserbad. Einen Teil der erwärmten Masse nahm er heraus, um ihn weiterzuverarbeiten, einen anderen vergaß er mehrere Stunden lang. Zu diesem Zeitpunkt ist die weiße Schokolade blond geworden, roch angenehm karamellig und schmeckte außergewöhnlich gut. Voilà, die Dulcey war geboren.

Kaffee

Ein Ziegenhirte namens Kaldi aus der Region Kaffa in Äthiopien soll im 6. Jahrhundert seine Herde aus dem Blick verloren haben. Er fand sie schließlich ungewöhnlich energisch statt ruhig grasend vor, wie es zu dieser Tageszeit üblich gewesen wäre. Er ging ins nächste Kloster, um die Wirkung, die er an sich selbst getestet hatte, bestätigen zu lassen, doch der dortige Abt verdammte die Bohnen und warf sie ins Feuer. Natürlich war daraufhin das ganze Kloster vom lockenden Duft gerösteten Kaffees erfüllt. Einige Mönche nahmen die Bohnen aus dem Feuer, zerdrückten sie, gossen das Pulver mit heißem Wasser auf und trugen sodann die Kunde in die Welt, dass man noch lange beten könne, wenn man genug Kaffee trinkt.

Blauschimmelkäse

Die magische Zutat heißt, egal ob bei Roquefort, Stracchino di Gorgonzola oder dem Bleu d'Auvergne stets *Penicillium roqueforti* und auch die Entstehungslegenden haben zwei sehr ähnliche Hauptzutaten: Nachlässigkeit und Zeit. Meistens hat ein (alter) Hirte, Bauer oder Landarbeiter sein Brot, seinen Quark oder seine Milch aus irgendwelchen Gründen aus den Augen verloren. Wenn sie dann zurückkehren, hat der Schimmelpilz schon die Kontrolle übernommen und den Geschmack auf eine neue Ebene gehoben.

Sandwich

Wurst und anderes zwischen zwei Scheiben Brot als Snack oder schnelle Hauptmahlzeit bricht mit den etablierten Formen europäischer Kulinartraditionen, vor allem für die gehobenen Stände. Dass dort, wo wenig zur Verfügung steht, auch rustikaler gegessen wird, ist klar, aber ein Earl sollte es doch besser wissen! Man sagt, dass John Montagu, Mitte des 18. Jahrhunderts der vierte Earl of Sandwich (einem kleinen Ort in der Grafschaft Kent im Südosten Englands), große Teile seines Tages am Spieltisch verbrachte und zwischen den Partien wenig Zeit für ausufernde Speisen hatte. Er ließ sich einige Scheiben Wurst zwischen zwei Brotscheiben kommen und bald schon orderten auch die anderen „Das Gleiche wie Sandwich!"

Tarte Tatin

Die beiden Schwestern Stéphanie und Caroline Tatin betrieben Ende des 19. Jahrhunderts ein sehr beliebtes Ausflugslokal in der Sologne, wo sie Kuchen für Jäger, Wanderer und andere Touristen anboten. Eines Sonntags soll Stéphanie von einer großen Bestellung für eine Gruppe Jäger so abgelenkt gewesen sein, dass sie den Apfelkuchen ohne Teig in den Ofen schob. Um das Dessert doch noch zu retten, deckte sie die Äpfel mit dem Teig zu, backte den Kuchen und stürzte ihn am Schluss. Die gelungene Improvisation fand großen Anklang, das Rezept kam einige Jahre später unter ihrem Namen in Umlauf und erlangte Weltruhm.

SCHNITTFORMEN DES GEMÜSES. EIN KÜCHENGLOSSAR



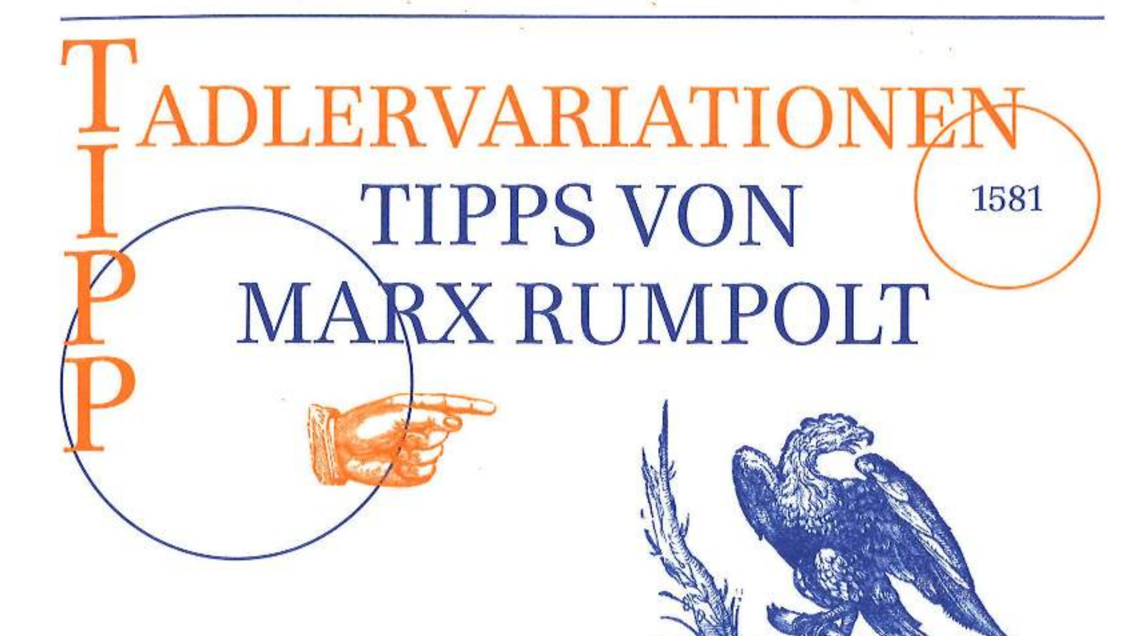
Brunoise – Würfel, ca. 2 mm
Jardinière – Würfel, ca. 5 mm
Macédoine – Würfel, ca. 8-10 mm

Mirepoix – Würfel, ca. 10 mm, von Zwiebel, Karotte und Sellerie
Concassée – Würfel von der gehäuteten Tomate
Paysanne – quadratische Plättchen

Julienne – dünne Streifen
Chiffonade – sehr dünne Streifen

Parisienne – Kügelchen
Bâtonnets – Stäbchen
Aiguilettes – längliche Scheibchen

Demidoff – Scheibchen mit geriffelter Struktur
Gaufrette – waffelförmige, durchlöcherte Scheibchen



TIPP ADLERVARIATIONEN TIPPS VON MARX RUMPOLT

1581

Vom Adler sind neunerlei Gerichte zu machen

1. Nimm den Adler, rupf ihn nur in der mitten, lass die Federn am Kopf, Hals und Schwanz, brat ihn also ganz. Wenn er gebraten ist, so setz ihn in ein Gelée, so ist er schön und zierlich.
2. Wenn er gebraten ist, kann man ihn auch warm servieren.
3. Oder in eine Pasteten einmachen, wobei man den Hals, die Flügel und den Schwanz darauf macht, damit man sieht, dass es ein Adler ist.
4. Schwarz eingemacht auf Ungarisch.
5. Gelb ist er auch gut.
6. In einem Mandelgescharb.
7. Man kann ihn auch abglieden, jeden Flügel und Schenkel einzeln füllen, und darnach zum Einmachen nehmen.
8. Oder mach Knödel davon, ob weiß oder gelb.
9. Du kannst ihn auch zu Rippchen verwenden, oder wozu du ihn haben willst.

Marx Rumpolt (ca. 1525–1593) stammte vermutlich aus dem Gebiet des heutigen Rumänien und brachte so das Wissen um die Küchen auch Böhmens und Ungarns an die nordalpinen Höfe: Er amtierte als Koch zweier Mainzer Kurfürsten und wirkte am Hof des Erzherzogs Ferdinand von Österreich. Sein Hauptwerk *Ein new Kochbuch* erschien, reich illustriert von Jost Amann, 1581 in Frankfurt am Main.

REZEPT

Indian Curry

Ein Rezept von Hannah Glass (1774)

2 Hähnchen, ¼ l Wasser, 3 Zwiebeln, 50 g Butter, 5 g Kurkuma, Ingwer, Pfeffer, Salz, 150 ml Sahne, 2 Zitronen

---

Zuerst nehme man zwei kleine Hühnchen, häutet sie und schneidet sie so, wie für ein Frikassee. Dann wäscht man das Fleisch und kocht es ungefähr fünf Minuten lang in einem Viertel Liter Wasser, gießt es ab, stellt es zur Seite und legt das Fleisch auf einen sauberen Teller. Man nehme außerdem drei große Zwiebeln, schneide sie klein und brate sie in ungefähr 50 Gramm Butter, wozu man das Hühnchen gebe, bis alles braun wird. Dabei streue man ungefähr fünf Gramm Kurkuma, einen großen Löffel voll zerkleinertem Ingwer und Pfeffer und etwas Salz darüber – alle Gewürze müssen sehr fein zerstoßen sein. Anschließend gießt man das Kochwasser vom Anfang wieder dazu und lässt alles unter Zugabe von 150 ml Sahne und dem Saft zweier Zitronen eine halbe Stunde lang kochen und kann servieren.



Hannah Glass veröffentlicht ihr Kochbuch *The Art of Cookery Made Plain and Easy* zuerst im Jahre 1747 und erweitert ihre Rezepte (angetrieben vom Erfolg und der sich ständig weiterentwickelnden Küche) in Dutzenden erweiterten Auflagen. Schon in der ersten Auflage nimmt sie auch eines der ersten englischen Rezepte des bis heute beliebten *Indian Curry* auf. Ingwer war schon länger bekannt und geschätzt in Nordeuropa, doch das aus den Kolonien importierte Kurkuma machte nun den Unterschied – farblich wie geschmacklich. Selbstverständlich ist das, was hier *Curry* getauft wird, nur eine europäisierte Imagination: Sie wird zu jener Abkürzung führen, die heute in Form des Currypulvers allen vertraut ist. Eine Abkürzung deshalb, weil getrocknete und im Vorfeld gemischte Gewürze (und zwar immer die gleichen) jede Sauce zu einer Currysauce und damit zu etwas „Indischem" machen sollen.

REZEPT

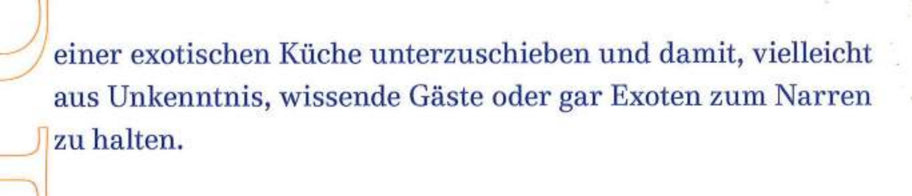
Zebuhöcker

Ein Rezept von Werner Fischer (1970)

Höcker vom Zebu, Bananenblätter, Kokosfleisch und -raspeln, Bittermelone, Sahnejoghurt, Tomaten, Erbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Massor-Dahl, Dahlgemüse, Ura ki Dahl, Senföl, Tamarindenwasser, Erdnüsse, Nan, Ingwer, Koriander, Jeera, Zimtrinde, Nelken, Haldi, Hing, Sereh, Chili, Salz, Pfeffer

---

In der deutschen Nachkriegsgastronomie wird der Ruf des Gastes nach etwas „besonders Verrücktem", so tönt der moderne Ausdruck für eine gewünschte, nicht alltägliche Mahlzeit, hörbar. Oft und gerne versucht man diesen Wunsch mit exotischen Gerichten zu beantworten. Was dabei herauskommt, ist allenfalls verrückt, aber keineswegs exotisch. Man scheint immer noch zu glauben, dass unter dem Begriff „Exotische Gerichte" eine Art Narrenfreiheit in der Herstellung und Zusammenstellung irgendwelcher genießbarer Materialien zu verstehen ist. Alle Kollegen, die in exotischen Ländern gearbeitet haben oder noch tätig sind, werden gerne aus ihrer Erfahrung bestätigen, dass die exotischen Küchen mehr Sachverstand und technisches Können erfordern als alle europäischen zusammen. Wer sich einmal ernsthaft mit der exotischen Küche und ihren Gerichten befasst hat, wird bald die überall spürbaren Gesetzmäßigkeiten in ihr erkennen und bewundern lernen. Es wird ihm dann auch widerstreben, etwas sinn- und ahnungslos Zusammengestelltes nur des dabei verwendeten Currypulvers wegen als echt indisch, der Mandarinenspalte wegen als echt japanisch oder auf Grund der aufgelegten Banane, Ananas oder Pistazien als echt indonesisch, hawaiianisch oder persisch zu bezeichnen. Unterlässt er, das berühmte X für ein U machen zu wollen, handelt er ehrlich und korrekt. Darum muss ein frei zusammengesetztes Erzeugnis nicht etwa schlecht sein. Schlecht wird die Sache nur dann, wenn er versucht, seine Kreation



einer exotischen Küche unterzuschieben und damit, vielleicht aus Unkenntnis, wissende Gäste oder gar Exoten zum Narren zu halten.

ZEBUHÖCKER MIT BITTERMELONEN

Die Höcker des Buckelrindes, wie das Zebu auch genannt wird, zählen auf der Insel Ceylon zu den großen Festtagsspezialitäten. Besonders gut verstehen sich die Singalesen auf die Zubereitung. Der Höcker ist von eigenartiger, marmorierter Struktur, dessen Gewebe man weder als Fleisch noch als Fett oder Muskel bezeichnen kann. Vielleicht ist die Substanz entfernt mit der Thymusdrüse eines ausgewachsenen Kalbes zu vergleichen.

Die Höcker können sechs bis zwölf Kilo schwer sein und sind im Ganzen oder stückweise fast ausschließlich gesalzen im Handel. Deshalb muss das Stück erst gewässert werden. Dann wird der Höcker mit einem Tuch trockengerieben und bekommt viele tiefe Einstiche mit einer langen, spitzen und dicken Nadel. Jetzt werden Ingwer, Koriander und Jeera, alles gemahlen, mit Salz und wenig scharfem Senföl mit Tamarindenwasser breiig verrührt und damit der Höcker mit den Händen lange und kräftig einmassiert. Danach wickelt man ihn in kochfeste Bananenblätter oder ein Tuch sehr straff ein, wobei man ihm eine Form gibt, und verschnürt ihn dann mit Bast oder Bindfaden. Auf dem Boden eines nicht viel größeren Topfes, als das Paket beansprucht, gibt man eine dicke Schicht weißer Kokosfleischbrocken, gibt den Höcker darauf und gießt bis zur Höhe des Nussfleisches kaltes Wasser an. Das Ganze wird nun je nach Größe zweieinhalb bis vier Stunden gedämpft. Frisches Wasser muss ab und zu nachgegeben werden. Nach der Dämpfzeit muss der Inhalt bedeckt erkalten.

Währenddessen lässt man gehackte Zwiebeln in Butter angehen, gibt reichlich Haldi, Jeera, etwas Knoblauch und gewaschenes Ura ki Dahl zu, füllt mit dem Kokoswasser auf, mit dem der Höcker gedämpft wurde, und lässt Dahlgemüse zu Mus kochen. Zuletzt gibt man ein wenig Hing, das man mit dem Messerrücken zerdrückt und in wenig Butter angebraten hat, hinzu. Das Dahlmus darf dann nicht mehr kochen, man streicht es sofort durch ein Sieb und verrührt es danach mit soviel Sahnejoghurt, bis man eine dicke Sauce erhält, die man gut abschmeckt. Vor dem Servieren gibt man noch einige Tomatenstücke und gekochte grüne Erbsen unter und auf die Sauce.

Zur gleichen Zeit werden Massor-Dahl mit Jeera, Zimtrinde und Nelken wie ein Risotto gekocht. Die angerichteten Massor-Dahl werden mit Stücken gekochter und in Butter gebratener Bittermelone belegt.

Vom Zebuhöcker schneidet man dicke Scheiben, die mit Salz, Pfeffer, Sereh und ein wenig Chili bestreut, mit Öl bestrichen, auf dem Grill geröstet werden. Außerdem serviert man noch Dahlmus, geröstete Kokosraspeln mit Erdnüssen und Nan dazu.

Werner Fischer blickt bereits auf eine von Michelin-Sternen gesäumte Laufbahn zurück, als 1970 sein Buch *Köstlichkeiten internationaler Kochkunst* erscheint. 1952 eröffnet er in Berlin das Spitzenrestaurant *Ritz* in der Rankestraße, unweit der Gedächtniskirche. Fischer blickt weit und mit einer gewissen subversiven Gesuchtheit über den europäischen Tellerrand hinaus und im globalen Wildtierbestand herum. Hier beginnt langsam Kulturrelativismus die (kulinarische) Globalisierung zu begleiten: „Exotik" ist ein verdächtiges Wort, nicht nur weil es zum Werbegag tendiert, sondern auch weil es eine falsche Norm nahelegt. Im Kapitel *Exotische Küche,* aus dessen Vorbemerkung einleitend zum Rezept zitiert wird, wird der erste Schritt getan: Die anderen werden relativiert, wenn schon nicht man selbst. Dass indes in Fischers Buch tatsächlich Dinge gezeigt und gelehrt werden, die man in der Alten Welt nicht alle Tage isst, das steht außer Frage, da gibt es etwa Schwarzmeerrosen, Steinbuttbackenbrot, Kamelschinken und Elefantenfleischsuppe, Seeigel *Zephyr,* gefüllten Schweinsfuß und Igel auf bosnische

Art, Robbenfilet, Bärentatzen und Antilopensteaks, Brennesselparfait und Entenblutwurst, Möweneier oder gefüllten Gänsehals. (Diese Gerichte stehen *nicht* im Kapitel *Exotische Gerichte.*) Ein anderer Wandel ist in den *Köstlichkeiten internationaler Kochkunst* bereits vollzogen: Die „prächtigen Farbaufnahmen" haben einen großen Auftritt. Heute ist die Farbphotographie aus keinem Koch- und Kulinarbuch mehr wegzudenken.



REZEPT



Strauss

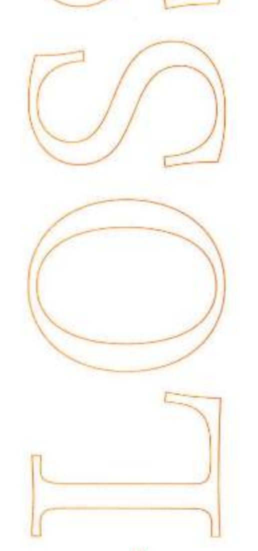
Ein Rezept von Marcus Gavius Apicius (1. Jahrhundert)

1 Strauss
Pfeffer, Minze, gerösteter Kümmel, Selleriesamen, Datteln, Honig, Essig, Süßer Wein, Fischpaste, Öl, Liebstöckel, Thymian, Bohnenkraut
Optional: Grütze

Man nehme zuerst Pfeffer, Minze, gerösteten Kümmel, Selleriesamen, Datteln (herkömmliche oder kariotische), Honig, Essig, Dessertwein, Fischpaste und erhitze alles in einem Topf mit einer geringen Menge Öl. Diese Flüssigkeit bindet man dann mit Stärke, gießt sie über den Strauss und pfeffert alles. Wer möchte, kann Grütze hinzugeben, um die Konsistenz zu ändern. Wem der Strauss auf andere Weise besser schmeckt, der würze ihn mit Pfeffer, Honig, Senf, Essig, Fischpaste und Öl.

Das relativ magere Straußenfleisch wird vor allem bei Bratengerichten gern mariniert, wie auch dieses Rezept aus dem römischen Kochbuch *De re coquinaria* beweist. Es stammt aus dem ersten bis fünften Jahrhundert nach unserer Zeit und gilt als ältestes Buch seiner Art; der Name des vermutlichen Verfassers, *Apicius,* wird schnell zum Synonym für *Feinschmecker.* Zwar reicht die südliche Grenze des römischen Reiches nie ganz bis in die afrikanische Savanne, die die Heimat des Straußes ist, doch die ausgeklügelten Transport- und Handelsnetze konnten Feinschmeckerinnen und Menschen, die sich gern als solche ausgaben, fast alle fang- und essbaren Tiere auf die Teller zaubern.

AUS DER MODE GEKOMMENE BEGRIFFE 1. EIN KÜCHENGLOSSAR



Bastelkopf – ein mit Huhn belegter Fladen

Bubenpfulbe – eine gefüllte Teigtasche aus dem Rheinfränkischen

Flomen – Nierenfett vom Schwein

Gemächt – Gehacktes aus Zunge, Rüssel, Ohr vom Schwein

Hußblosen – Blase eines Hausen (als Geliermittel verwendet)

Ingereusch – Kutteln, Eingeweide

Kumpost – Sauerkraut

Kutterolf – bauchiges, aber enghalsiges Gefüß

Lumbel – Lendenstück

Pariskörnlein – Kardamom

Tracht – Gang

Unschlitt – Eingeweidefett

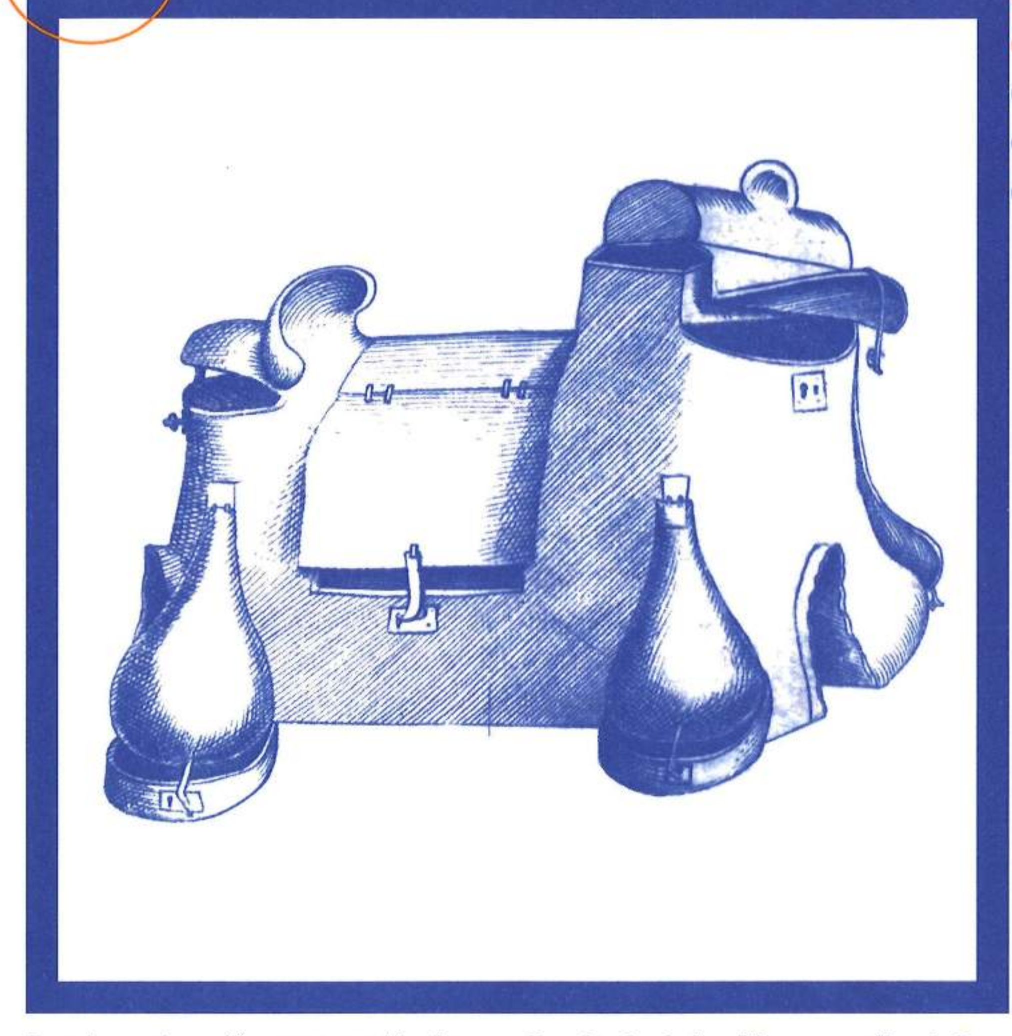
Yupzung – Rülpser

Zentring – geräuchertes Fleisch

Zisselin – Brühe, Sauce

SPEISESATTEL

1570



Bartolomeo Scappi (ca. 1500–1577) kochte vor allem für den hohen Klerus, vor allem in Rom. Einer seiner langjährigen Dienstherren war Rodolfo Pio, ein feinsinniger, humanistisch gebildeter Kardinal und Statuensammler. Wenn so ein hoher Herr unterwegs ist, vielleicht auf einem Ausflug zu den Ruinen in der Umgebung Roms, darf es an Verpflegung nicht mangeln. Scappis riesiges Kochbuch *Opera* von 1570 präsentiert im Tafelteil einen speziellen Küchensattel: „Ein hohler Reisesattel, mit vielen Gerätschaften und Gefäßen versehen, in die sich verschiedene sowohl warme als auch kalte Gerichte einladen lassen; dieser Sattel muss von einem kräftigen Pferd getragen werden und der obenauf sitzende Gehilfe darf es nicht zum Stehen kommen lassen."

Der Kardinal Marco Barbo (1420–1491) war eigentlich Patriarch von Aquileia, aber hatte wegen seiner Ämter im Vatikan kaum Zeit zu reisen. Deshalb schickte er seinen Generalvikar Pietro Carlo (gest. 1513) los, um die zuvor durch Kriege beschädigten Gebiete Osttirol, Kärnten, Krain und die ehemalige Mark an der Sann zu inspizieren. Während dieser Reise, die von 1485 bis 1487 andauerte, begleitete ihn der Privatsekretär des Kardinals, Paolo Santonino (gest. 1507), der seinen Beruf ausgesprochen ernst nahm – und deshalb vor allem schrieb. Akribisch notierte er die Stationen der Reisen und alle Getränke und Speisen, die der kleinen Reisegruppe kredenzt wurden. Dabei fällt auf, dass sich zwischen sehr herkömmlichen Sattmachern, auch einige ausgesprochen exzentrische Zutaten in die Menus geschlichen haben, etwa eine Kreation aus Reis und Mandelcrème, die sich „Weltmutter“ nennt. Santonino ist mal vernichtend, mal lobend und dabei nie ganz unironisch. Sein *Itenarium* gilt auf Grund der Fülle der Einträge heute als eines der wichtigsten kulinarhistorischen Zeugnisse für das späte 15. Jahrhundert.







DIENSTAG, 19. SEPTEMBER 1486 (BURG FINKENSTEIN)

Zwei im eigenen Saft gedünstete, gemästete Kapaune
(so fett, dass man ihre Knochen kaum finden konnte).

Ein Hase mit vielen Brathühnern und Rinderlendenbraten.

Rüben mit Speck (ein feines Gericht).

Fleisch vom jungen Bären in Pfeffersoße.

In der Pfanne gebackener Kuchen aus Eiern und Milch, mit Safran
gefärbt und abgeschmeckt mit Schweinefett und Gewürzen.

Hasenfleisch, Hühnerklein und Hühnerlebern in einer aus
Hühner- und Hasenblut gekochten und mit verschiedenen
Gewürzen und ein wenig Essig versetzten Suppe.
Dieses Gericht wurde wegen seiner schwarzen Farbe
„Fleisch in Dunkelheit" (carnes in tenebras) getauft.

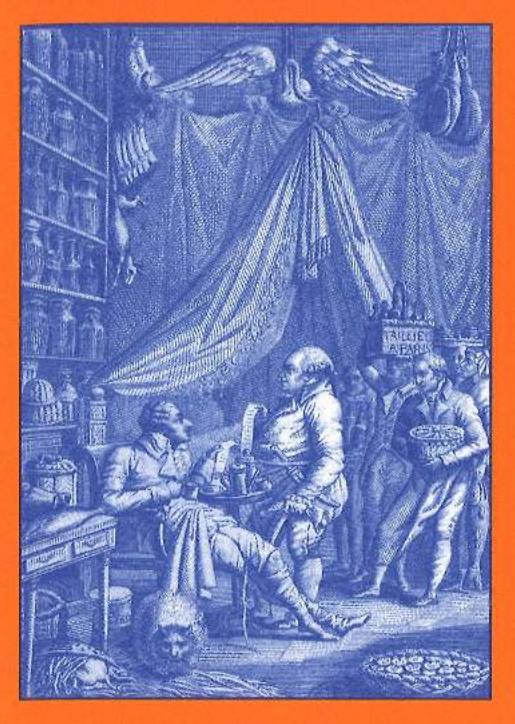
Hirse in fetter Fleischsuppe gekocht, in einer großen Schüssel
aufgetragen und garniert mit vielen fetten Wachteln.

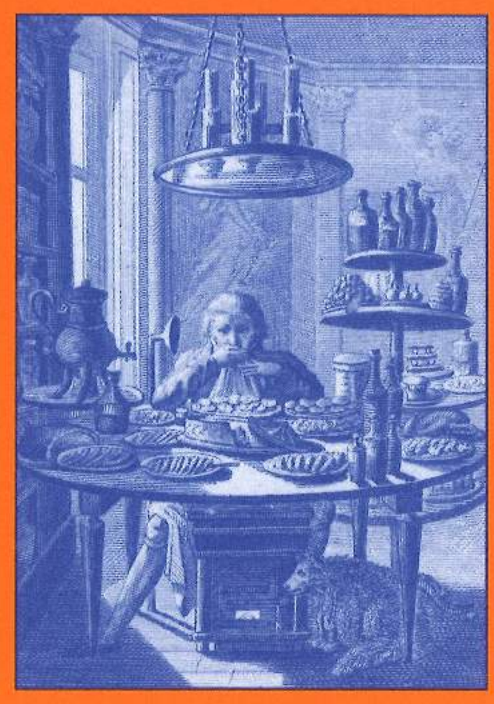
Eine Schüssel voll Rahm
(Diese schmeckte allen, besonders aber dem
Herrn Bischof, sehr gut).

JAHRBUCH DER FEINSCHMECKER

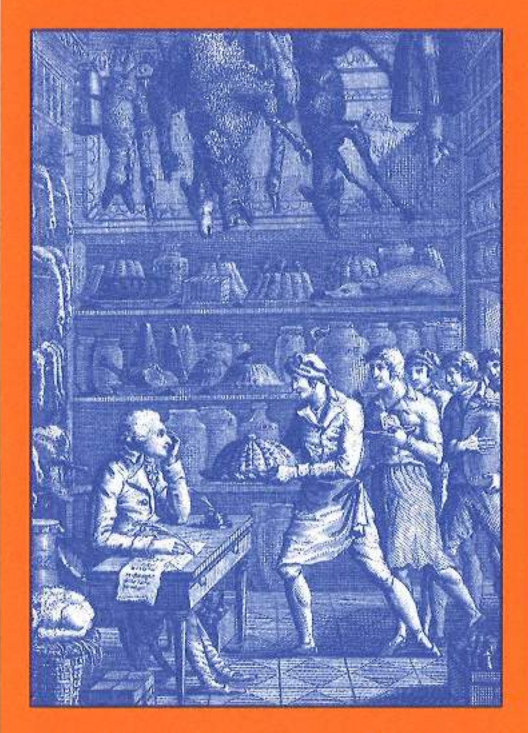
ALEXANDRE BALTHAZAR LAURENT GRIMOD DE LA REYNIÈRE

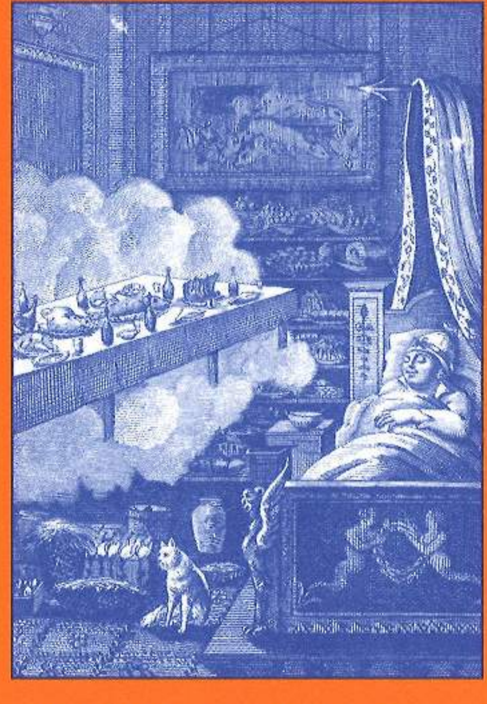
Die Wiege der Gastronomiekritik liegt (wir wundern uns nicht) in Frankreich. Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière (1758–1837) beginnt als Theaterkritiker, doch schreibt von Beginn an auch über seine eigentliche Leidenschaft: Die Feinschmeckerei. Er organisiert aufsehenerregende Festessen mit ausgefeilten Programmen und illustren Gästen, über die schnell ganz Paris spricht. Zwischen 1803 und 1812 kommen dann die acht Bände seines bekannten *Almanach des Gourmands* heraus, der als Anleitung zu verstehen ist, was in welchem Monat des Jahres am besten zuzubereiten ist. Auch einzelne Restaurants und Märkte werden genannt, was als Inspiration für die großen Gastronomiekritiker heutiger Tage gilt, ob sie nun Sterne, Kochmützen oder Punkte verteilen. Eingeleitet wird jeder *Almanach* von einer Illustration, die die verschiedenen Tagesordnungspunkte eines echten Feinschmeckers beleuchten: Sitzungen, Anhörungen, Mittagsschläfchen und so weiter.



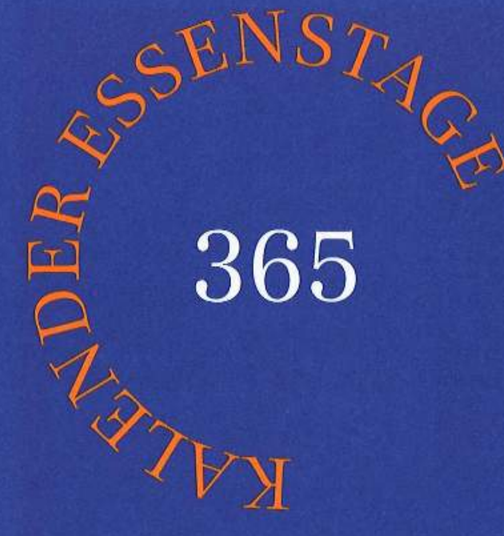


1. DIE MORGENAUDIENZ EINES FEINSCHMECKERS
2. DER ÄRGSTE TODFEIND EINES ABENDESSENS





3. SPRECHSTUNDE EINES FEINSCHMECKERS
4. DIE TRÄUME EINES FEINSCHMECKERS



JANUAR

2.: Tag der Windbeutel (USA)
3.: Tag der schokolierten Kirschen (USA)
4.: Der bundesweite Tag der Mandarine (Deutschland)
11.: Tag des deutschen Apfels (Deutschland)
17.: Tag der italienischen Küche (international)
30.: Tag des Croissants (USA)

FEBRUAR

2.: La Chandeleur – Tag der Crêpes (Frankreich)
5.: Welt-Nutella-Tag (international)
14.: Welt-Mettbrötchen-Tag (international)
20.: Der bundesweite Toast-Hawaii-Tag (Deutschland)
24.: Der bundesweite Tag des Reibekuchens (Deutschland)
26.: Welttag der Schwertschlucker (international)

MÄRZ

3.: Tag des irischen Whiskey (international)
6.: Tag der Tiefkühlkost (USA)
7.: Tag der gesunden Ernährung (Deutschland)
24.: Europäischer Tag des handwerklich hergestellten Speiseeises
25.: Våffeldagen – Tag der Waffel (Schweden)

APRIL

1.: Tag der essbaren Bücher (international)
12.: Lakritztag (international)
14.: Weltmaultaschentag (international)
20.: 420 – der internationale Cannabis-Tag (international)
21.: Nationaler Tag des Tees (Großbritannien)
23.: Tag des Deutschen Bieres (Deutschland)

MAI

6.: Anti-Diät-Tag (international)
7.: Weltfischbrötchentag (Schleswig-Holstein)
12.: Tag der Gurke (Großbritannien)
17.: Welttag des Backens (international)
24.: Iss-eine-Kiwi-Tag (Deutschland)
30.: Dìa Nacional De La Papa – Nationaltag der Kartoffel (Peru)

JUNI

17.: Iss-Dein-Gemüse-Tag (USA)
17.: Tag des Apfelstrudels (USA)
20.: Tag der Filtertüte (Deutschland)
25.: Tag des Deutschen Whiskys (Deutschland)

JULI

1.: Tag der Früchte (international)
16.: Der bundesweite Tag des guten Fleisches (Deutschland)
26.: Welttag des Tofu (international)
27.: Crème-brûlée-Tag (USA)
28.: Der bundesweite Tag des Kaffeesatzes (Deutschland)

AUGUST

5.: Tag des Bieres (international)
6.: Tag des Senfs (USA)
6.: Tag des frischen Atems (USA)
25.: Tag der Konservendose (international)
29.: Kräuter-statt-Salz-Tag (USA)

SEPTEMBER

4.: Tag der Currywurst (Deutschland)
17.: Iss-einen-Apfel-Tag (international)
24.: Europäischer Pilztag
30.: Tag des Deutschen Butterbrotes (Deutschland)

OKTOBER

1.: Tag des Kaffees (international)
1.: Weltvegetariertag (international)
4.: Tag der Zimtschnecke – Kanelbullens dag (Schweden)
14.: Welt-Ei-Tag (international)
20.: Tag der Köche (international)
25.: Welttag der Pizzabäcker (international)
25.: Weltpastatag (international)

NOVEMBER

1.: Weltvegantag (international)
14.: Weltdiabetestag (international)
19.: Der bundesweite Tag der Suppe (Deutschland)

DEZEMBER

2.: Der bundesweite Tag der Spekulatius (Deutschland)
3.: Der bundesweite Tag der Dominosteine (Deutschland)
10.: Tag des Christstollens (Deutschland)
11.: Tag der Zimtsterne (Deutschland)
12.: Tag des Baumkuchens (Deutschland)
15.: Tee-Tag (international)
22.: Der bundesweite Tag des Weihnachtsgebäcks (Deutschland)
23.: Nacht der Radieschen – Noche de Rábanos (Mexiko)
28.: Tag des Rühreis (Deutschland)

LEBENSMITTELMUSEEN



24966 Sörup –
Obstmuseum „Pomarium Anglicum" Winderatt

25764 Wesselburen –
Kohlosseum Wesselburen

18465 Tribsees –
Vorpommersches Kartoffelmuseum Stremelow

26506 Norden –
Ostfriesisches Teemuseum

20097 Hamburg –
Deutsches Zusatzstoffmuseum

26689 Apen –
Ammerländer Schinkenmuseum

21335 Lüneburg –
Deutsches Salzmuseum/ Industriedenkmal Saline Lüneburg

10117 Berlin –
Disgusting Food Museum Berlin

14547 Beelitz –
Spargelmuseum Beelitz

03222 Lehde–
Gurkenmuseum

34508 Willingen-Usseln –
Upländer Milchmuhseum

99439 Heichelheim –
Thüringer Kloßmuseum

50678 Köln
Schokoladenmuseum Köln

57334 Bad Laasphe –
Pilzkundliches Museum Bad Laasphe

09465 Sehmatal-Neudorf –
Neudorfer Suppenmuseum

98667 Schönbrunn –
Gewürzmuseum Schönbrunn

55276 Oppenheim am Rhein –
Deutsches Weinbaumuseum



71032 Böblingen –
Deutsches Fleischermuseum Böblingen

85283 Wolnzach –
Deutsches Hopfenmuseum Wolnzach

89073 Ulm –
Museum Brot und Kunst

82223 Eichenau –
Pfefferminzmuseum



ICH HABE NIE EIN GETRÄNK GETRUNKEN BLOSS FÜR MEINEN GESCHMACK ALS DAS WASSER; JEDES ANDERE NUR FÜR DIE WIRKUNG.

Jean Paul (1763–1825), *Nachlass*

INTER

„WAS ZUM HAUSANSTRICH GUT IST, WIRD FÜR BONBONS NICHT SCHLECHT SEIN."

Ein Gespräch mit Christian Niemeyer, dem Leiter des Deutschen Zusatzstoffmuseums

Die überbordenden Festmähler der Frühen Neuzeit betäuben uns, bei aller Finesse des ein oder anderen Schaugerichts, vor allem durch die Quantität, die schiere Masse an Essen. Die verkochten Tiere, die sich in den Palästen stapeln, fehlen in den Hütten (der Friede sei mit ihnen). Der Platz für die den Herrschenden dargebotene Überfülle ist heute nicht mehr (nur) die fürstliche Tafel, sondern auch und vor allem das Supermarktregal. Das Supermarktregal, wie wir im globalen Norden es kennen, wird nur durch Produktion im industriellen Maßstab möglich gemacht, und diese wiederum nur durch eine breite Palette von Zusatzstoffen. Zum Glück gibt es Orte, an denen man sich darüber aufklären kann.

Das Deutsche Zusatzstoffmuseum in Hamburg findet sich mitten im Geschehen: Es liegt auf dem Gelände des Großmarktes für Obst, Gemüse und Blumen, am Ufer des Oberhafens.

Wie unterscheidet sich ein Zusatzstoff von einem Gewürz oder einer Zutat? Wann geht es los mit den Zusatzstoffen und ihrer massenhaften Verwendung?

Das geht schon vor dem 20. Jahrhundert los. Der Begriff *Zusatzstoffe* aber, wie wir ihn heute verwenden, wird erst 1974 definiert. Davor gab es im Lebensmittelrecht nur *Zutaten* und *Fremdstoffe,* letztere gehören nicht ins Essen – das war die ganze Regelung. Allerdings musste man feststellen, dass in der Industrie bereits unzählige Stoffe Verwendung fanden, die gar keine Zutaten waren. Dafür wurde die Kategorie *Zusatzstoffe* eingeführt: Stoffe, die man eigentlich nicht isst, die aber aus technischen Gründen zugesetzt werden und dann im Lebensmittel verbleiben: Farbstoffe zum Beispiel, die dafür sorgen, dass die Götterspeise aussieht wie in der Werbung, oder Stoffe, die die industrielle Herstellung überhaupt erst ermöglichen.

Zusatzstoffe stammen also nicht in erster Linie aus der Logik des Rezepts, sondern aus der Produktion.

Genau, man „kann" sie nicht verhindern. Ab 1974 werden Listen erstellt, welche Stoffe da im Umlauf sind, und das werden die klassischen *Zusatzstoffe* mit den E-Nummern. Davon gibt es etwa 340, aber die Nummern sind nicht fortlaufend, sie stammen aus dem Chemikalienhandel und sind deutlich älter als ihre Verwendung im Zusammenhang mit dem E. Die Normierung wird mit der Perspektive eines gemeinsamen europäischen Wirtschaftsraumes vorangetrieben, in dem alle miteinander handeln und dieselben Stoffe verwenden können sollen. Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit sind da noch gar kein Thema. Dann gibt es aber noch *Zusätze,* die keine Zutaten sind, aber auch nicht auf den juristisch verbindlichen Listen für Zusatzstoffe stehen. Das sind etwa Enzyme, Mikroorganismen, Aromen. Oder Dinge wie Veilchensaft zum Blaufärben, was sich heute, wie die Industrie natürlich schnell gelernt hat, besser verkauft als der „chemische" Farbstoff.

Aber das wird schon seit Ewigkeiten gemacht, nicht wahr?

Schon seit sehr langer Zeit versucht man, durch Zusätze Lebensmittel zu verbessern, sie haltbarer zu machen oder zu schönen. Das hat lange Tradition und ist über Jahrhunderte nicht geregelt gewesen. Man sagte sich: „Was zum Hausanstrich gut ist, wird für Bonbons nicht schlecht sein." Der Fortschritt besteht darin,

INTER

dass diese Fremdstoffe doch immer ungefährlicher werden: Erst nahm man Bleiweiß, dann Zinkweiß, heute sind wir bei Titandioxyd. In der Moderne haben wir uns an Lebensmittel gewöhnt, die voller Zusätze sind, durchaus aus unkulinarischen Gründen. Was uns da verkauft wird, ist im Grunde Zeitersparnis. Neben Beschleunigung geht es auch und vor allem um Ertragssteigerung: Besonders Luxusprodukte und Grundnahrungsmittel werden traditionell gestreckt. Dinge werden bewusst verändert, um schlechtere Qualität verkaufen zu können. Es gibt historisch gesehen sehr frühe Berichte, wie es den Kunden unmöglich ist, zu erkennen, was wie behandelt oder verfälscht worden ist. Schon im Mittelalter versucht man auch, mit Verboten und Kontrollen Pantschereien etwa bei Gewürzen oder Mehl auf die Spur zu kommen. Da entdeckte man überall mit getrockneten Wacholderbeeren gestreckten Pfeffer, Safran wird nachgebildet aus Fleischfasern oder Hölzern. Milch wird mit Wasser gestreckt. Viele Zusatzstoffe kommen ins Spiel, um das Pantschen zu verdecken, und daraus entwickeln sich Rezepturen, die wieder eine gewisse Eigenständigkeit besitzen.

Es geht also um Pantschen und das Verdecken des Pantschens gleichermaßen.

Schon früh war klar, dass gerade die Dinge, die zum Verdecken einer Fälschung eingesetzt werden, giftig sind. Zum Betrug kommt also die Vergiftung. Aber auch wenn Pantschen oder bestimmte giftige Zusätze immer verboten war, gab es die längste Zeit über keine analytische Möglichkeit, sie festzustellen. So versucht man bereits im 16. Jahrhundert den zum Süßen von Wein und Backwerk verwendeten Bleizucker zu verfolgen, aber es gibt keine stichhaltigen Tests, die kommen erst Mitte des 18. Jahrhunderts auf. Je besser die Analysemethoden werden, desto feiner können auch die Regelungen werden; desto spitzfindiger werden aber auch die Diskussionen, was als giftig eingestuft und was verboten werden kann, ohne die Wirtschaft einzuschränken. Eine Analysemethode, die exakt und komplett bestimmen kann, was chemisch vorliegt, gibt es im Grunde erst seit den 1960er-Jahren mit der Gaschromatographie. Seither kann man erst erkennen, dass Teein und Koffein chemisch genau das gleiche ist. Bereits um 1900 herum wurden Anthranilsäuremethylester genutzt um fruchtigen Traubenduft zu simulieren, aber erst später konnten sie in Trauben

auch nachgewiesen werden. Mit der neuen Technik können jetzt Zusätze präziser gebaut werden: Ein Aromatechniker kann exakt bestimmen, woraus sein Vorbild, etwa die Zitrone, besteht, und kann es dann Baustein für Baustein nachbilden, abwandeln, optimieren. Bis dahin waren es hauptsächlich Zufallsfunde, etwa dass man Vanillin mit intensivem Vanille-Geschmack aus Fichtenrindensaft gewinnen kann, das wurde Ende des 19. Jahrhunderts entdeckt. Heute wird Vanillin auch aus Abfällen der Papierindustrie gewonnen, Himbeeraroma etwa aus einer Pilzkultur auf Zedernholzspänen.

Kann man das industrielle Kochen also überhaupt noch als Kochen bezeichnen?

Die Zusatzstoffindustrie produziert ja nicht nur für die Lebensmittelherstellung, das sind Chemikalien, die in den verschiedensten Bereichen Verwendung finden können. Der Lebensmittelhersteller löst mit diesen Stoffen bestimmte Probleme, die er mit seiner Anlagentechnik hat. Wenn die Maschine besser liefe, wenn das Produkt zwei Sekunden später gelieren würde, dann gibt es dafür den passenden Zusatzstoff. Es geht also darum, die Lebensmittel an die Maschinen einerseits und das Konsumverhalten andererseits anzupassen, und dabei den Ertrag zu steigern. Klassische Beispiele sind etwa Rührei aus dem Tetrapak, das auch ohne Koch immer und überall und auch für nur einen Gast serviert werden kann, oder Zuckerrübenfasern, mit denen man das Fleisch für Bouletten strecken kann. Der Hersteller, etwa Nordic Sugar, rechnet exakt die Fleischersparnis vor. Man denke an Schnellrestaurant- oder Supermarktketten, die in riesigen Dimensionen planen.

Es geht also immer um Planbarkeit und Kontrolle? Organische Materialien, die trotzdem so verlässlich sind wie ein Kontainer voller Schrauben?

Darum geht es. Die Sachen sind planbar da und ich kann sie immer gleich über meine Anlage laufen lassen, egal wie das Wetter war oder ob das Huhn einen schlechten Tag hatte. Der Nachschub muss gesichert sein, sonst lohnt sich die industrielle Herstellung nicht. Oder es kommen eben Produkte heraus, die ich an das Militär verkaufen kann, aber an sonst niemanden. Ein gutes Beispiel sind die Konservendosen, die wie so vieles für das Militär entwickelt wurden. Sie wurden anfangs derart hoch erhitzt, dass

der Inhalt nach gar nichts mehr schmeckte; von den ins Essen übergegangenen Metallen ganz zu schweigen. Aber haltbar war es eben. Die Forschungseinrichtungen, die im Ersten und mehr noch im Zweiten Weltkrieg an der Lebensmittelversorgung arbeiten, vermarkten ihre Ideen nach den Kriegen dann an die Supermärkte. Ähnlich ist es mit Produkten für die Armen. Maggi etwa beginnt mit haltbaren und sehr kostengünstigen Kartoffel- und Erbsensuppen, die aber nach nichts schmecken – und so wird die Würze dazuerfunden, mit der man den Namen Maggi noch heute verbindet. Die damit verbundene Zeitersparnis wird im frühen 20. Jahrhundert auch ein Thema in der Frauenrechtsbewegung: Die modernen Produkte verkürzen die pflichtschuldige Zeit am Herd. Tütensuppen sind einfach so *praktisch* und werden ein Erfolg, der sich bis heute hält.

Da ist also wieder das Motiv Zeitersparnis und Beschleunigung.

Ein anderes gutes Beispiel dafür ist Backpulver, das von einem Schüler Liebigs entwickelt wurde, um das industrielle Backen in den USA zu beschleunigen. In Europa mit seiner uralten Tradition der kleinen Dorfbäckereien kommt Backpulver erst um 1890 an und hat zunächst wenig Erfolg, weil man es in kleinen Bäckereien oder Privathaushalten nicht einsetzen konnte. Es gab Backpulver nur fässerweise zu kaufen. Erst der Kniff der Einzelportion, des kleinen Papiertütchens, verhilft dem Zusatzstoff zum Durchbruch.

Jeder Zusatzstoff braucht also seine soziale Praxis.

Klassisches Beispiel Fleischverarbeitung: Ich konnte Fleisch warm verarbeiten, solange Schlachter und Metzger in räumlicher Nähe zueinander lagen. Wenn ich aber das Fleisch zwischendurch kühle, muss ich hinterher Phosphat zusetzen, um es verarbeiten zu können. Weil sich die Struktur verändert hat und nicht mehr in jedem Hinterhof geschlachtet wird, muss ich eine Technik einführen, damit es weiterhin funktioniert. Oder Hühner, die in der Küche lange Zeit gar nicht typisch waren. Die Hühnerindustrie, wie wir sie heute kennen, kommt erst nach dem Zweiten Weltkrieg auf. Man brauchte Hühner, die schnell Fleisch ansetzen, im Prinzip also geboosterte Küken. Diese Hühner bekommen gar nicht die Möglichkeit, über das Futter Geschmack aufzunehmen, also brauche ich wieder Würzzutaten, die das kompensieren. Heute geht es

in diesem Sinne vermehrt um Bausteinküche. Stellen Sie sich vor, Sie wollen eine Tiefkühlpizza mit Tomaten herstellen. Dafür brauchen Sie keine Tomaten, die gut schmecken, sondern Tomaten, die auch nach dem Tiefkühlen und Aufbacken noch gut aussehen. Den Tomatengeschmack können Sie auch anderswo herbekommen, dafür gibt es ein spezielles Produkt. Geschmacksgebende Konzentrate sind sehr modern und heute auch technisch möglich. Wenn Sie beispielsweise Käse händisch produzieren, werden Sie immer eine Rinde haben. Das ist blöd, denn diese Rinde können Sie höchstens zu Tierfutter verarbeiten. Heute gibt es aber spezielle Enzyme, über die Sie die Rinde abbauen und den Käsegeschmack herausziehen können: Da haben Sie ein Käsekonzentrat. Nun kann man eine Käsepizza machen, die eine vorteilhafte Nährwertkennzeichnung bekommt, weil sie wenig Käse und wenig Fett enthält, aber dafür viel Käsegeschmack. Ein Konzentrat ist zudem kein Aromastoff, und das liest sich besser auf der Verpackung. Die klassischen E-Zusatzstoffe sind im Rückgang begriffen, weil die Verbraucher sie nicht mehr akzeptieren. Aber gleichzeitig werden die Verbraucher nicht auf das Modell Supermarkt mit seiner Vielfalt und Zeitersparnis verzichten. Also wird es neue Stoffe, neue Verfahren, modernere Maschinen geben.

Wie wichtig ist der Grundsatz „Das Auge isst mit“ in diesen Zusammenhängen? Leitet er die Verfälscher?

Das spielt eine große Rolle. Der im Handel sogenannte Alaska-Seelachs ist gar kein Lachs, sondern ein Dorsch, der lachsfarben gefärbt wird. Wichtig ist auch das Gefühl, dass ich mir etwas leisten kann. Das bedient der moderne Supermarkt perfekt: Normalerweise könnte ich mir das nur zu meiner Hochzeit leisten, aber mit Zusatzstoffen und Supermarkt kann ich das jeden Tag. Das Auge isst mit, und der Status isst gewissermaßen auch mit. Aber bevor die Landwirtschaft so entwickelt war, bestand das Problem seit jeher darin, die Leute überhaupt satt zu bekommen.

Wir suchen nach Status, quasi nach gepantschtem Wohlstand, aber gleichzeig, scheint es, gibt man mit Essen weniger an als in früheren Jahrhunderten. Die Repräsentation durch Essen wird weniger.

Das würde ich auch sagen. Mit Ausnahme vielleicht bestimmter,

hochwertiger Produkte. Denn die gibt es ja noch, das darf man auch wieder nicht vergessen. Das Original muss immer noch da sein, sonst wird die Kopie entwertet, das gilt gerade bei Aromen oder Parfums. Bestimmte traditionelle Luxusgüter wie Vanille werden nur deshalb noch angebaut, damit der Preis für den industriellen Ersatzstoff nicht in den Keller geht. Genauso ist es mit dem Wildlachs, den müsste ich ja eigentlich nicht fangen, ich kann ja Lachs züchten. Aber das Original gibt den Preis nach oben an. Manchmal muss aber auch die Vermarktungsstrategie geändert werden, wenn das Original im Preis fällt, etwa durch Innovationen in der Landwirtschaft. Zucker zum Beispiel. Das war lange Zeit ein Luxusprodukt, sehr hoch besteuert, verstrickt in Sklaverei und so weiter. 1874 wird dann in den USA Saccharin, der erste synthetische Süßstoff, von Forschern entwickelt, die eigentlich daran arbeiteten, die Ausbeute in der Zuckerherstellung zu maximieren. Der Stoff wird in Europa patentiert und als Süßungsmittel für die Armen auf den Markt gebracht: Es ist doch ein Fortschritt, wenn die Armen auch süß essen können! Die Nachfrage ist so groß, dass 1901 eine Firma nur für die Produktion von Saccharin gegründet wird: Monsanto. In den 1960er-Jahren wandelt sich das aber wieder. Die Zuckerproduktion ist weiter entwickelt, Zucker wird günstig und auch leichter besteuert. Jetzt werden die Süßstoffe mit der schlanken Linie vermarktet, weil sie weniger Kalorien haben. Die Süße selbst ist gar kein Argument mehr. So gewinnen bestimmte Produkte im Supermarkt eine Eigenständigkeit und etablieren einen neuen Standard.

Es geht also immer auch darum, Dinge zu verwandeln, das eine als das andere erscheinen zu lassen.

Schon im alten Rom wird der Koch geschätzt, der eine Zutat komplett anders schmecken lassen kann, als sie eigentlich schmeckt. Das ist im Grunde genau das, was die Industrie heute macht – aber nicht mit den ausgefallenen, überraschenden Gerichten der Hochküche, sondern mit dem Gewöhnlichen, Vertrauten, vermeintlich ohne Firlefanz. Diese Imitation geht weit und setzt auf den verschiedensten Ebenen an. Mit geschmacksverändernden Zusatzstoffen kann nicht nur das evolutionär geprägte Essverhalten, dass etwa reife Früchte besser sind als unreife, bedient oder sogar übertölpelt werden: Die Nachbildung aus dem Labor schmeckt noch intensiver,

VIEW

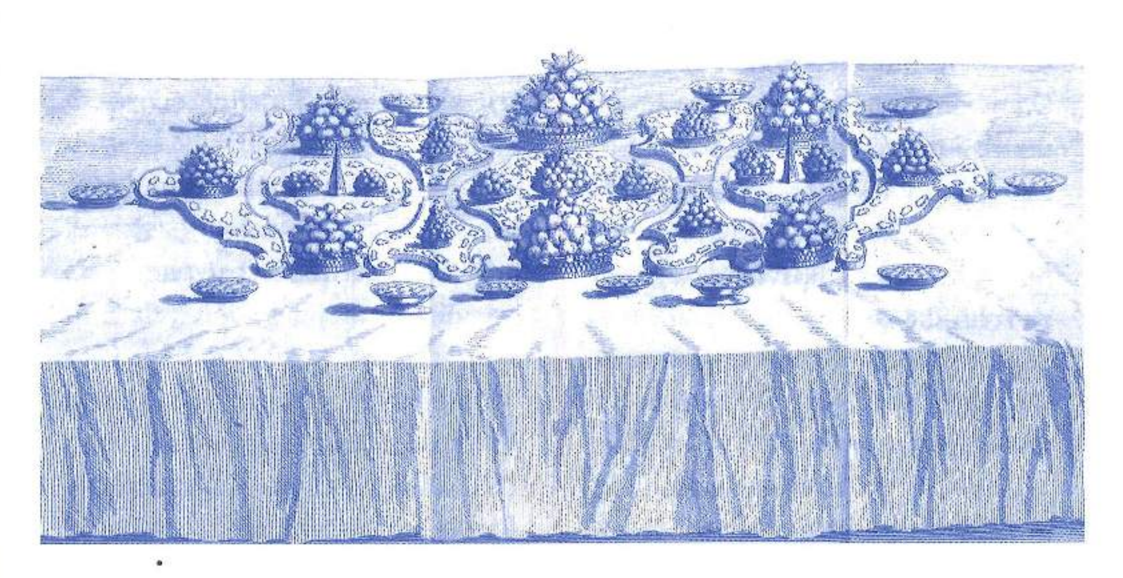
noch besser als das Original, sättigt aber vielleicht nicht oder ist sogar unbekömmlich. Auch in der Entwicklung des Individuums können hier früh Prägungen erzielt werden: Was ich als Kind positiv erlebt habe, wird mir auch als Erwachsener noch schmecken, und oft machen Zusätze den Unterschied. Aber nicht nur Geschmack oder Konsistenz und dergleichen werden imitiert, auch die Saisonalität wird bei manchen Produkten, die als besonders edel gelten sollen, vorgetäuscht („Mon chérie" beispielsweise), obwohl die Industrie schon längst die Saison durch Transportmöglichkeiten buchstäblich umschifft hat. Das ist sozusagen ein mentaler Zusatzstoff. Der Mensch, der bei Vapiano die Nudeln hochwirft, ist ja auch kein Koch. Wir sind bereit, für die Show zu bezahlen anstatt für das Essen, also wird uns mehr Show als Inhalt geboten. Offenbar braucht es psychisch noch die Anknüpfung an die Vorbilder aus der alten Küche. Sonst gäbe es gar keinen Grund mehr, überhaupt noch „Erbseneintopf" auf die Dose zu schreiben.

EIN SCHWARZES DINER

1884

JORIS-KARL HUYSMANS

Normalerweise soll ein Motto für eine Dinnerparty auf angemessene Weise Getränke und Speisen begleiten, genug Anlass zu guten Gesprächen bieten und im Gedächtnis bleiben, ohne die Kochkunst in den Schatten zu stellen. Exzentrische Menschen, versteht sich, müssen natürlich exzentrische Essen organisieren. In Joris-Karl Huysmans' (1848–1907) berühmten Roman *À rebours* (dt. Gegen den Strich), zum Beispiel, lesen wir gleich zu Beginn von einer sehr konsequent erdachten Feier der (nicht sehr sympathischen) Hauptfigur Jean des Esseintes. Das Motto ist nicht neu (→ 100), sondern zeitlos:



Man hielt ihn für einen exzentrischen Menschen, was er dadurch zu unterstützen suchte, dass er Anzüge aus weißem Samt und Westen aus Goldbrokat trug und statt der Krawatte einfach einen großen Veilchenstrauß in den weiten Ausschnitt seines Hemdes steckte. Außerdem gab er spektakuläre Diners für seine gebildeten Freunde: Einmal zum Beispiel organisierte er in Anlehnung an das 18. Jahrhundert ein Trauerdiner im Gedenken an ein ganz unbedeutendes kleines Missgeschick, das ihm zugestoßen war.

Der Speisesaal war ganz schwarz verkleidet und zum Garten des Hauses geöffnet, dessen Alleen zu diesem Zweck mit feinem Kohlenstaub bestreut waren. Das kleine mit Basaltstein umrandete Wasserbecken war mit schwarzer Tinte gefüllt, die Gebüsche bildeten Fichten und Zypressen. Die Mahlzeit wurde auf einem schwarzen Tischtuch serviert, auf dessen Mitte Blumenkörbe voller Veilchen und Skabiosen standen. In hohen Kandelabern brannten grünliche Flammen, und Wachskerzen in Armleuchtern erhellten den Saal.

Während ein unsichtbares Orchester Trauermärsche spielte, wurden die Gäste von Frauen mit schwarzer Hautfarbe bedient, die nichts außer Pantoffeln und Strümpfen aus silbernen Leinen trugen, auf denen kleine Kugeln saßen, die wie Tränen aussahen.

Auf Tellern mit schwarzem Rand wurden Schildkrötensuppe, russisches Schwarzbrot, reife türkische Oliven, Kaviar, Meeräschenrogen, geräucherte Blutwurst aus Frankfurt, Wild in schwarzer Sauce (die aussah wie Lakritzsaft oder Schuhcreme), Trüffelpüree, bernsteinfarbene Schokoladenpuddings, Blutpfirsiche, Trauben, Brombeeren und Kirschen serviert. Aus dunklen Gläsern trank man Weine aus Limagne und Roussillon, Tenedos, Val de Peñas und Porto und labte sich schließlich nach dem Kaffe mit Nussschnaps, Kwas, Porter und Stout.

Die Einladungskarten ähnelten denen für eine Beerdigung. Auf ihnen stand, dass man an einer soeben verstorbenen Männlichkeit teilhaben könne.

AUSZÜGE AUS DEM ARTIKEL KOCHKUNST (*CUISINE*)

LOUIS DE JAUCOURT

1754

Keine Aufklärung ohne die *Encyclopédie*. Keine moderne Enzyklopädie ohne die *Encyclopédie*. Die längste Zeit der europäischen Geistesgeschichte sammelten einzelne Gelehrte zwar auch schon in umfangreichen Werken alles Wissen zusammen, was sie in anderen Büchern finden konnten. Doch der alphabetische und wissenschaftsübergreifende Anspruch des Großprojekts, das zwischen 1751 und 1780 in 35 Bänden von *A* bis *ZOΛOI* veröffentlicht wurde, ist etwas bahnbrechend Neues. Es ist ein Gemeinschaftsprojekt unter der Führung von Denis Diderot (1713–1784) und Jean-Baptiste le Rond d'Alembert (1717–1783), die gegen den Widerstand der Kirche und verschiedener politischer Kräfte über 72.000 Artikel zu wirklich allen Teilbereichen des menschlichen Wissens zusammentragen und selbst verfassen. Natürlich darf darin auch ein Artikel über *Kochkunst* nicht fehlen, der zeigt, dass früher zwar alles besser war, aber noch heute in Frankreich alles besser ist als anderswo. Verfasst hat ihn der Arzt und Gelehrte Louis de Jaucourt (1704–1780), dessen Beitrag zur *Encyclopédie* mit über 17.000 geschriebenen Artikeln kaum zu überschätzen ist.

Kochkunst, die

Diese Kunst, dem Geschmack zu schmeicheln, dieser Luxus, ich will sagen, diese Wollust des feinen Essens, aus dem so viel gemacht wird, ist das, was man in der Gesellschaft die *Kochkunst par excellence* nennt. Montaigne definierte sie kurz und bündig als die *Wissenschaft vom Maul,* und Monsieur de la Mothe le Vayer als *Gastrologie.* Alle diese Begriffe bezeichnen treffend das wissenschaftliche Methode gewordene Geheimnis, über das Notwendige hinaus zu essen. Die Küche der Enthaltsamen oder Armen besteht nämlich nur aus der allgemeinsten Technik der Zubereitung von Speisen zur Befriedigung der Lebensbedürfnisse.

Milch, Honig, die Früchte des Bodens, mit Salz gewürztes Gemüse, in der Glut gebackenes Brot, das waren die Nahrungsmittel der ersten Völker auf der Erde. Sie nutzten diese Gaben der Natur ohne jede weitere Verfeinerung und waren dadurch nur umso stärker, robuster und weniger anfällig für Krankheiten. Es folgten gekochtes, gegrilltes und gebratenes Fleisch oder in Wasser gekochter Fisch. Sie wurden in Maßen eingenommen: Die Gesundheit litt nicht, es herrschte weiterhin Mäßigung, und allein der Appetit regelte Zeitpunkt und Anzahl der Mahlzeiten.

Doch diese Mäßigung währte nicht lange: Die Gewohnheit, immer das Gleiche zu essen und praktisch die gleiche Zubereitung zu wählen, erzeugte Überdruss. Aus dem Überdruss erwuchs Neugier, auf die Neugier folgten Experimente und die Experimente führten zur Sinnenfreude. Der Mensch kostete, probierte, variierte, wählte aus und machte aus der einfachsten und natürlichsten Handlung eine Kunst.

Die Italiener erbten zuerst die Überreste der antiken römischen Kochkunst. Sie waren es, die die Franzosen in die feine Küche einführten, deren Ausschweifungen mehrere unserer Könige durch Erlasse zu unterdrücken versuchten. Doch während der Herrschaft von Heinrich II. triumphierte sie schließlich über die Verbote. So konnten sich die Köche von jenseits der Alpen in Frankreich etablieren, und darin besteht eine unserer geringsten Verbindlichkeiten gegenüber dieser Schar von korrupten Italienern, die am Hof von Caterina de' Medici dienten.

Es ist jedoch wahr, dass jedes reiche Land wegen seiner jeweiligen

Bräuche und der allgemeinen Verderbnis seinen eigenen Lukullus hat, durch den die Liebe zur feinen Küche aufrechterhalten wird. Sie alle entstellen die von der Natur gegebenen Speisen auf hundert verschiedene Arten. Dadurch verlieren diese Speisen aber ihre guten Eigenschaften. Diese Speisen sind vielmehr, wenn man das so sagen kann, liebliche Gifte, die den Lebensgeist zerstören und die Lebenszeit verkürzen.

So ist die Kochkunst, die ganz zu Beginn einfach war, von Jahrhundert zu Jahrhundert und von Ort zu Ort komplexer und raffinierter geworden, und heute ein Studiengebiet, eine der mühsamsten aller Wissenschaften. Wir sehen zu diesem Thema immer neue Abhandlungen, unter den Namen *Cuisinier françois, Cuisinier royal, Cuisinier moderne, Dons de Comus, Ecole des officiers de bouche* und viele andere, die ständig die Methode ändern und hinreichend beweisen, dass man unmöglich in eine feste Ordnung bringen kann, was die Launenhaftigkeit der Menschen und die Zügellosigkeit ihres Geschmacks suchen, erfinden und sich einbilden, um Zutaten zu verbergen.

Was aber die so kultivierte *Wissenschaft vom Maul* betrifft, die nur darauf abzielt, den Appetit durch die verschleiernde Zubereitung von Speisen anzuregen, so habe ich oben schon gesagt, was von dieser Art experimenteller Forschung der Sinnlichkeit zu halten ist. Hier möchte ich nur hinzuzufügen, dass, so angenehm die Speisen auch sein mögen, die der Luxus in allen Ländern nach der Laune der *Gastrologie* zubereitet, es sicher ist, dass diese Speisen eher eine Art Gift sind als Nahrungsmittel, die für die Erhaltung der Gesundheit nützlich und angemessen wären.

MONSIEUR DE MONTAIGNE BEMERKTE DREI VERSÄUMNISSE BEZÜGLICH SEINER REISE, UND DEREN ERSTES WAR, DASS ER KEINEN KOCH MITGENOMMEN HATTE, DER VOR ORT DIE JEWEILIGEN HANDGRIFFE UND SPEZIALITÄTEN HÄTTE LERNEN UND SIE EINES TAGES, WIEDER ZU HAUSE, IN DIE TAT UMSETZEN KÖNNEN.

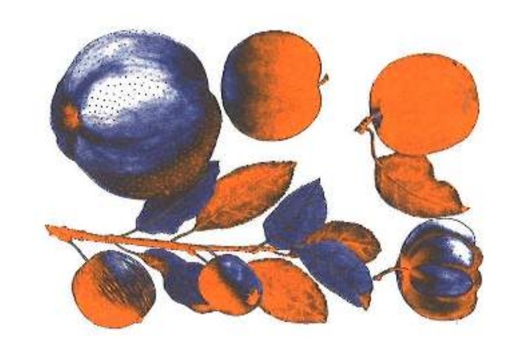
Michel de Montaigne (1533–1592), *Reisetagebuch Bordeaux-Rom*

REZEPT

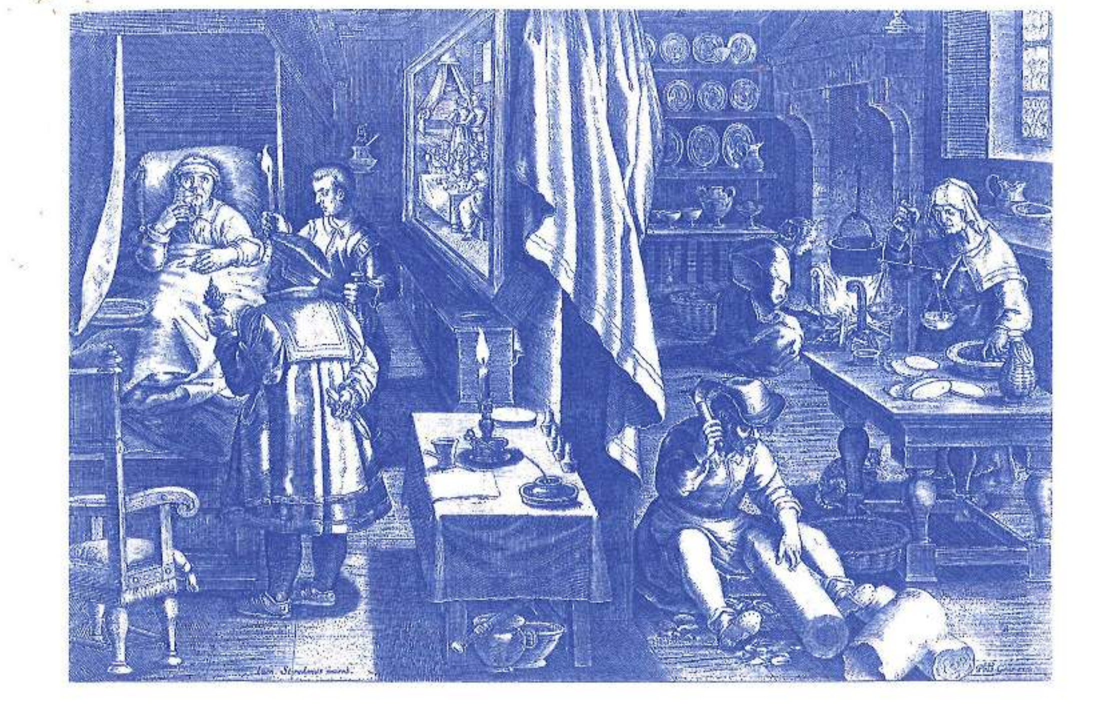
Mittel gegen die Franzosenkrankheit

Ein Rezept von Alessio Piemontese (1555)

3 Pfund Äpfel
1 Pfund Ringelblumensaft
½ Pfund Guajakholz
3 Unzen Aloe-Saft
Rosenwasser
2 Unzen Zwiebelessig
bis zu 3 Unzen Zimt



Man nehme drei Pfund rohe Äpfel und ein Pfund Saft von der Ringelblume, die ein sehr bekanntes Heilkraut ist, das man im Salat essen kann. Dazu nehme man ein halbes Pfund Guajakholz, das man schabt oder sehr klein schneidet, gibt es in einen Topf Wasser, bringt es eine gute Zeit lang zum Kochen und gießt es dann ab. Die Äpfel und den Blumensaft gibt man in einen großen Kochtopf, fügt dem noch drei Unzen matten Aloe-Saft hinzu, den man so herstellt, wie ich an anderer Stelle genannt habe, oder so nimmt, wie ihn die Gewürzhändler verkaufen. Alles wird gut mit Rosenwasser durchtränkt und zerstoßen. Darüber gießt man vier oder sechs Finger hoch das Wasser, in dem das Holz gekocht hat, fügt zwei Unzen Zwiebelessig hinzu und lässt alles eine halbe Stunde lang (oder länger) sanft köcheln. Dabei sollte man den Apfelschaum immer gut abschöpfen. Am Ende des Kochvorgangs fügt man drei oder zwei Unzen aufs allerfeinste gemahlenen Zimt hinzu und lässt alles noch etwas auf dem Feuer. Dann gießt man alles ab und bewahrt es auf. Man nehme morgens ein erwärmtes Glas dieses Getränks, um den Tag zu beginnen. Dazu kaue man etwas



Quitte, Vogelbeeren, herbe Weintrauben, sauren Granatapfel oder sonst etwas, was den Mund zusammenzieht. Außerdem sollte man im Bett bleiben, so lang es einem behagt, das heißt, sich etwas ausruhen. Danach kann man aufstehen, hinausgehen und all seinen Geschäften nachgehen, auch wenn es, wie oben gesagt wurde, immer nützlich ist, im Bett oder im Haus zu bleiben, wenn man aus irgendeinem Grund gesund werden muss. Dieses Heilmittel nehme man alle zwei Tage ein und sollten die Beschwerden zurückgehen, nur zwei Mal pro Woche.

Alessio Piemontese ist vermutlich das Pseudonym des Gelehrten Girolamo Ruscelli (ca. 1518–1566), der in den überaus erfolgreichen *Secreti*, also „Geheimnissen", von 1555 medizinische und technische Rezepte versammelt. Bis tief ins 18. Jahrhundert hinein erscheint sein Werk in unzähligen Neuauflagen und wird in ganz Europa übersetzt. Die Syphilis, die bei französischen Autoren übrigens die italienische Krankheit genannt wird (vgl. Wiener und Frankfurter Würstchen), kam Ende des 15. Jahrhunderts in Europa auf und wurde schnell zu einem umfassenden Problem: Jedes Mittel war recht und die einfacheren dabei natürlich die besseren.

HAARBONBONS

GIACOMO CASANOVA

1798

Giacomo Casanova (1725–1798) verbringt die letzten gut zehn Jahre seines Lebens auf Schloss Dux in Böhmen, schreibt dort seine Memoiren, überarbeitet sie, und experimentiert auch in der Küche; vor allem entwickelt er eine Kur gegen Gicht, die auf Ziegenmilch, Pfeifenblumen, Guaco- und verschiedenen anderen Hölzern sowie Absynthsalz und Ammoniaksalz basiert. Auch in der *Histoire de ma vie* mangelt es nicht an eigensinniger Kulinarik, wie eine Episode Anfang der 1740er-Jahre zeigen kann. Casanova befindet sich gerade in Korfu. Er ist verzweifelt verliebt in Madame F, für deren Mann er arbeitet und in deren Haus er lebt. Die räumliche Enge gibt Anlass zu mannigfaltiger, enger Verstrickung. Casanova erbeutet einige frische geschnittene Haare der Angebeteten, wird aber erwischt und muss sie zurückgeben. Kurz darauf schenkt sie ihm von sich aus einige Locken. Casanova schöpft Hoffnung und verfällt auf eine ganz besondere, kulinarische List.





Nun besaß ich also ihre Haare und horchte bis auf den Grund meiner Liebe, um herauszufinden, was ich mit ihnen anstellen sollte. Als Wiedergutmachung für ihren Fehler, mir die kleinen Strähnen, die ich von ihr gesammelt habe, abzunehmen, gab sie mir eine so große Menge, dass ich daraus einen Zopf hätte flechten können. Anderthalb Ellen waren sie lang.

Nachdem ich mir mein Vorhaben in meinem Kopf zurechtgelegt hatte, ging ich zu einem jüdischen Konditor, dessen Tochter stickte. Ich bat sie, unsere vier Initialen aus den Haaren auf ein grünes Seidenarmband zu sticken. Den Rest flocht sie mir zusammen, sodass der lange Faden wie eine sehr feine Schnur aussah. An einem Ende des Armbands befand sich ein schwarzes Band und am anderen war eine Schleife aufgenäht, die mir als feste Schlinge wahrlich dienlich gewesen wäre, um mich damit zu erdrosseln, hätte die Liebe sich als Enttäuschung herausgestellt. Ich schnürte dieses Band vier Mal um meinen Hals.

Den übriggebliebenen Rest der Haare schnitt ich mit einer feinen Schere so klein, dass eine Art Pulver daraus wurde. Dann fragte ich den Konditor, ob er mir dieses Pulver in meiner Anwesenheit mit Amberöl, Engelwurz, Vanille, Kermes und Styrax in einen Zuckerteig einbacken möge. Und ich bin nicht gegangen, bis er mir meine Bonbons mit den genannten Zutaten ausgehändigt hatte. Außerdem ließ ich ihn noch welche in gleicher Form und mit dem gleichen Inhalt, aber ohne Haare, herstellen. Die Bonbons mit Haaren tat ich in eine schöne Dose aus Bergkristall, die anderen in eine Dose aus hellem Schildpatt. (...)

Meine Bonbons begannen Aufsehen zu erregen. Madame F, Monsieur DR und ich waren die einzigen, die sie bei sich trugen: Ich war sparsam und niemand wagte es, mich nach



einem zu fragen, weil ich gesagt hatte, dass sie sehr wertvoll seien und kein Arzt auf Korfu in der Lage gewesen wäre, sie zu analysieren. Doch aus meiner Kristalldose hatte ich kein einziges Bonbon hergegeben, was Madame F aufgefallen ist. Natürlich glaubte ich nicht daran, dass in ihnen ein Liebeszauber schlummerte oder dass sie wegen der Haare besser schmecken würden, aber meine Liebe zu ihr, ließ sie mir wertvoll werden. Ich erfreute mich am Gedanken, einen Teil von ihr zu essen.

Madame F war verrückt nach den Bonbons. Sie sprach ihnen universelle Heilkräfte zu, aber fragte nicht nach ihrer genauen Zusammensetzung, da sie wusste, dass sie die Mätresse des Erfinders war. Nachdem sie jedoch mehrmals beobachtet hatte, dass ich nur die Bonbons aus der Schildpattdose anbot, während ich selbst nur die aus der Kristalldose aß, fragte sie mich nach dem Grund dafür. Ohne weiter nachzudenken, antwortete ich ihr, dass in denen, die ich aß, etwas enthalten sei, dass die Liebe heraufbeschwören würde.

„Ich glaube kein Wort davon! Sie sind also anders als die, die ich esse?" – „Sie sind gleich, mit dem einzigen Unterschied, dass die Zutat, die die Liebe heraufbeschwört, nur in meinen enthalten ist." – „Sagen Sie mir doch bitte, was diese Zutat sein mag." – „Das ist ein Geheimnis, das ich Ihnen nicht verraten kann." – „So werde ich keinen einzigen Eurer Bonbons mehr zu mir nehmen."

Nachdem sie dies gesagt hatte, stand sie auf, leerte ihre Bonbondose aus und füllte sie mit Schokoladenkonfekt. Von diesem Moment an schmollte sie, auch noch die folgenden Tage, und vermied jede Gelegenheit, mit mir allein in einem Raum zu sein. Dies machte mir Kummer und ich wurde traurig, aber ich konnte mich nicht dazu bringen, ihr zu sagen, dass ich mit so viel Vergnügen ihre Haare äße.

Vier oder fünf Tage später fragte sie mich nach dem Grund für meine Traurigkeit. „Weil Ihr meine Bonbons

nicht mehr essen wollt.“ – „Ihr macht mit Eurem Geheimnis, was Ihr wollt, und ich esse, was ich möchte.“ – „Das bekomme ich also dafür, Ihnen ein Geständnis zu machen.“

Mit diesen Worten öffnete ich meine Kristalldose, schüttete sie mir komplett in den Mund und sagte dann: „Noch zwei Mal und ich werde sterben, weil meine Liebe zu Ihnen verrückt macht. Dann werden Sie sich für meine Zurückhaltung gut gerächt haben. Adieu, Madame!“

Sie rief mich zurück, ließ mich setzen und sagte mir, die Dummheiten zu unterlassen, die sie nur traurig machen würden. Ich müsste doch wissen, dass sie mich liebe. Außerdem sei sie sicher, dass diese Mittelchen dafür nicht verantwortlich sein würden. „Damit Ihr nun sicher sein könnt“, sagte sie mir, „dass Ihr die Bonbons nicht braucht, um mich zu lieben, will ich Euch einen Beweis für meine Zuneigung geben.“

Sie kam mit ihrem Mund auf mich zu und drückte ihn auf meinen, dass ich mich losreißen musste, um wieder atmen zu können. Über meine Wangen rollten Tränen der Dankbarkeit. Als ich nach all der Verzückung wieder zu mir kam, warf ich mich ihr zu Füßen und sagte ihr, dass sie mir versprechen möge, mir zu verzeihen, wenn ich ihr nun mein Verbrechen gestehen würde. „Verbrechen? Ihr erschreckt mich. Ich verzeihe Euch, aber sagt mir nun bitte alles.“ – „Ja, alles. In meinen Bonbons waren Eure Haare als feines Puder verkocht. Hier an meinem Handgelenk trage ich das Armband, auf dem Eure Haare unsere Namen buchstabieren. Und hier an meinem Hals seht ihr das Band, mit dem ich mich erdrosseln werde, wenn Ihr mich nicht mehr liebt. Dies sind alle meine Verbrechen. Ich hätte nicht ein einziges davon begangen, wenn ich Euch nicht so verehren würde.“

Sie lachte, hob mich auf und sagte mir, ich sei in der Tat der allergrößte Verbrecher. Dann trocknete sie meine Tränen und versicherte mir, dass ich mich niemals erdrosseln müsste.

ESSAY

WENN LIEBE DURCH DEN MAGEN GEHT

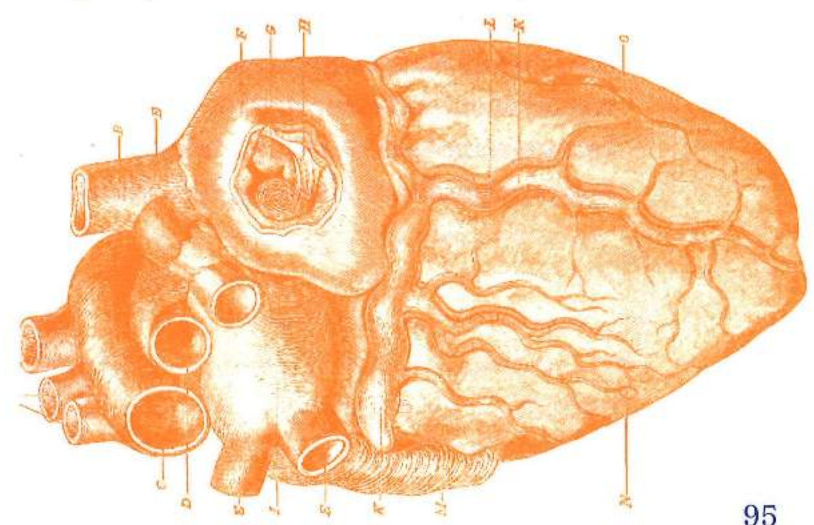
Versteht man Sprichwörter einmal buchstäblich, wird es gefährlich. In Ovids *Metamorphosen,* genauer im Mythos über Prokne (Met., 6, 412–674), lesen wir, wie sich ihr Ehemann Tereus an ihrer Schwester Philomela verging und ihr dann die Zunge herausschnitt, damit sie niemandem etwas verraten konnte. Philomela schaffte es trotzdem, Prokne vom grausamen Vorfall zu berichten. Die beiden Schwestern brachten Tereus' geliebten Sohn Itys um, übergaben ihn einem Koch und setzten ihn dem verbrecherischen Ehemann zum Abendessen vor. Auf der Flucht vor seinem Zorn verwandelt sich Prokne in eine Nachtigall und Philomela in eine Schwalbe.

Aber auch Ovid hat diese Geschichte nicht einfach erfunden: Ihr Ursprung liegt in ungeklärter, jedenfalls ferner Vergangenheit. Liebe scheint dabei schon immer durch den Magen gegangen zu sein. Mal ist es der ganze Körper, der verkocht wird, mal sind es einzelne Glieder, oft nur das Herz. Im *Novellino,* einer Novellensammlung aus dem 13. Jahrhundert und einer der ersten Texte in italienischer Sprache überhaupt, begegnen wir in der 62. Novelle dem zubereiteten Geliebten Baligante gar als Kuchen *(torta).* Der eifersüchtige Ehemann lässt seine Frau und all ihre Bediensteten vergnügt davon essen und fragt daraufhin: „Wie war denn der Kuchen?" Alle antworteten: „Gut!" Wieder er: „Das wundert mich nicht. Wenn euch Baligante lebendig gut gefiel, muss er euch auch noch tot gefallen."

Die Geschichte lässt sich auch kalt, gleichsam in Form eines Salates, erzählen: In Giovanni Boccaccios (1313–1375) berühmter Novellensammlung *Decameron,* die zehn Novellen an je zehn Tagen wiedergibt, wird in der fünften Novelle des vierten Erzähltages der Geliebte der Elisabetta da Messina von ihren eifersüchtigen Brüdern umgebracht und verscharrt. Er erscheint ihr im Traum, um ihr zu zeigen, wo die Reste seines Körpers liegen. Sie gräbt seinen Kopf aus und versteckt ihn in einem Basilikumtopf, den sie täglich mit ihren Tränen gießt.

Die Situation wird komplizierter, wenn nicht nur fremde, sondern sogar das eigene Herz auf dem Speiseplan stehen. Dante erinnert sich in seiner *Vita Nova* auch an die Anfänge seiner lebenslangen Liebe zu Beatrice, mit neun Jahren. Neun Jahre später zur neunten Stunde sprechen sie zum ersten Mal miteinander, der tief beeindruckte Dante rennt davon, schläft ein und sieht in seinem Traum Amor. Der Gott der Liebe trägt die schlafende Beatrice in seinen Armen, die nichts als ein blutrotes Tuch am Leib trägt, weckt sie und bringt sie dazu, Dantes Herz, das er in Händen hält, zu verspeisen.

Auch in Heinrich von Kleists Drama *Penthesilea* (1808) über die gleichnamige Amazonenkönigin, die versehentlich im Rausch ihren Geliebten Achill tötet, ist im Nachdenken über den Tod der Mund nicht weit. Der Mund, der immer beides kann: Beißen und küssen. Weil sie sich nicht erinnern kann, fragt sie im 24. und letzten Auftritt des Dramas beim Anblick seiner Leiche noch: „Küßt ich ihn tot?" Doch wird ihr gesagt, dass sie ihn mit Pfeilen getötet und sogar noch ihre Hunde auf ihn gehetzt hatte. Sie wehrt sich mit den bekannten Worten: „– So war es ein Versehen. Küsse, Bisse, / Das reimt sich, und wer recht von Herzen liebt, / Kann schon das eine für das andre greifen." Ihre Gefährtinnen können sie nicht mehr davon abhalten, sich Achill noch einmal zu nähern. Sie küsst ihn und sagt: „Wie manche, die am Hals des Freundes hängt, / Sagt wohl das Wort: sie lieb ihn, o so sehr, / Daß sie vor Liebe gleich ihn essen könnte; / Und hinterher, das Wort beprüft, die Närrin! / Gesättigt sein zum Ekel ist sie schon. / Nun, du Geliebter, so verfuhr ich nicht. / Sieh her: als ich an deinem Halse hing, / Hab ich's wahrhaftig Wort für Wort getan; / Ich war nicht so verrückt, als es wohl schien."



REZEPT

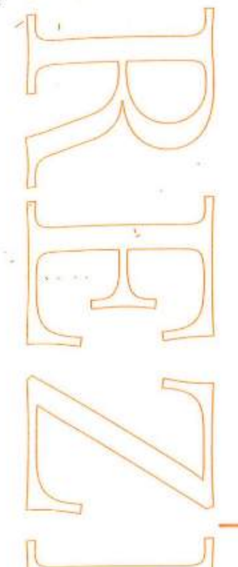


Ketchup

Ein Rezept von Alexandre Dumas (1873)

Champignons
Sardellen
Salz, Lorbeerblätter, Cayennepfeffer
Nussbranntwein

Man nehme ein Dutzend Körbchen Champignons, schäle, wasche und schneide sie in möglichst dünne Scheiben. Sodann gibt man sie in eine saubere Terrine, indem man aus den Champignonscheiben eine etwa fingerdicke Schicht legt, über die ein wenig Salz gestäubt wird. Das wiederholt man Schicht für Schicht, bis alle Champignons aufgebraucht sind, und gibt einen Schluck Nussbranntwein darüber. Ist das geschehen, deckt man die Terrine mit einem weißen Leintuch ab, befestigt dieses mit einer Schnur und legt einen Teller obenauf. So lässt man die Champignons vier oder fünf Tage zergehen. Dann zieht man den klaren Saft ab und quetscht auch die Reste mit Kraft aus, am besten mit einem frischen Geschirrtuch (dafür muss man zu zweit sein). Der Saft wird in einen kleinen Topf (wie für eine Glace) gegeben, reduziert und mit zwei Lorbeerblättern gewürzt. Man gibt vier oder fünf zerkleinerte Sardellen dazu sowie einen Kaffeelöffel Cayennepfeffer, und reduziert weiter, fast bis zum Grad einer Demi-Glace. Die Lorbeerblätter werden herausgenommen, das Ganze erkaltet. Sodann wird es in eine fest verschließbare Flasche gefüllt und zu Fisch serviert.





Wo sind die Tomaten? Sie haben in der Geschichte dessen, was man Ketchup nennt, erst spät ihren Auftritt. Zunächst handelt es sich um eine Pilz- bzw. Fischsauce. Diese taucht Anfang des 18. Jahrhundert in Berichten auf, das erste Rezept für *Katchup* wird 1727 in Eliza Smiths *The Compleat Housewife or Accomplish'd Gentlewoman's Companion* gedruckt: eine reich gewürzte Fischsauce auf Basis von Weißwein und Essig. Der zwanzig Jahre jüngere Bestseller *The Art of Cookery Made Plain and Easy* von Hannah Glasse nimmt hingegen Bier als Grundstoff der stark reduzierten Sardellensauce namens *Catchup,* die als Allzweckkonzentrat für lange Seereisen empfohlen wird: Das Gemisch hält sich angeblich zwanzig Jahre lang. Bei Alexandre Dumas schließlich, im Kontext feinster Küchenexpertise, macht reduzierter Pilzsaft die Hauptsache aus. Von Tomaten nach wie vor keine Spur – so wenig lässt sich Namen in der Küchen- und Kochgeschichte trauen. Überhaupt ist die Herkunft der berühmten Sauce ebenso wie die Etymologie des Namens nach wie vor ungeklärt, alles deutet aber in die kolonialexotische Ferne. Dumas überschreibt in seinem *Grand Dictionnaire de cuisine* das Rezept asiatisierend mit *Ket-chop.*





Nektar

Ein Rezept von Gambo (1521)

Kapaun
Hühnchen
Bauchspeck vom Spanferkel
frischer Käse
Ingwer
Datteln
Meerestrauben
Pinienkerne
Petersilie, Nelken, Minze
Salbei, Zimt, weitere Gewürze
Pastateig, Pastetenteig, süßer Teig
Rosenwasser
Olympische Mandeln

Folgendermaßen bereitet man den göttlichen Nektar.
Nektar sei ein Getränk, behaupten vielerlei Schwindler,
aber das stimmt nicht, es ist ein Gericht, das Tote selbst aufweckt.
Gambo, dem Koch, dem Anführer allen Küchengesindels,
fällt die Aufgabe zu, die nektarische Speise zu kochen.
Gambo nimmt also einige große und fette Kapaune,
auf den Punkt zuvor gebratenes Spanferkelbäuchlein,
reinen Ingwer, Gewürze und den frischesten Käse,
weiters Petersilie, scharfe Nelken und Minze,
dann zerlegt er die Kapaune, die halbgar gekocht sind,
würzt sie und frittiert sie; dann nimmt er besondere Mandeln,
die nur auf dem Olymp und nicht auf Erden gedeihen,
und mit diesen, nebst etwas Wasser, frittiert er auch Hühnchen.
Währenddessen mischt er mit der Hälfte der oben
aufgeführten Kräuter Salbei und Minze zusammen,
stößt sie zu einer Paste, und füllt damit kleine Tortelli,

REZEPT

die er in einem fein geklärten Schweineschmalz ausbäckt,
abgeschmeckt mit süßen und mit scharfen Gewürzen.
Dann entsteint er einige Datteln, füllt sie mit Ingwer,
Nelken und gemahlenem Zimt, und wenn das gemacht ist,
gibt er die Gewürze, die Tortelli, die Stücke
der Kapaune, die Datteln, Meerestraube, geschälte
Pinienkerne alles in eine einzige Pfanne,
deren Boden mit Teig ausgelegt ist, von dem eine Schicht auch
in der Mitte liegt und die genannten Zutaten gliedert.
Obenauf kommt noch eine Kruste aus Teig voller Zucker.
Während es bei kleinem Feuer gebacken wird, sollte
man die Kruste häufig mit Rosenwasser bestreichen.
Das nennt man Nektar.

Gambo ist kein gewöhnlicher Chefkoch, er ist der Chefkoch Jupiters. Sein Name lässt sich mit *Schinken* übersetzen. Erfunden hat ihn mitsamt dem Rezept für die Götterspeise Nektar der norditalienische Dichter und Mönch Teofilo Folengo (1491–1544). Sein karnevaleskes Epos *Baldus* enthält in der Fassung von 1521 auch zwanzig Kochrezepte aus der Küche des Götterkönigs. Teofilo Folengo hinterlässt irrwitzig verspielte, zwischen dem Italienischen und dem Lateinischen schlingernde Schriften, die ihn zum Hauptvertreter eines ganzen Zweiges der Dichtung machten, der einen kulinarischen Namen trägt: der sogenannten *makkaronischen* Dichtung. Johann Fischart (→ 234) übersetzt mit *Nudelverse*. Das nennt der Sprachliebhaber Nektar, nicht Küchenlatein.



ESSAY

ERLAUBT IST, WAS GEFÄLLT

Die Feste der Renaissance strahlen eine eigentümlich Genuss- und Vergnügungsradikalität aus, hinter der auch die barocken Ausschweifungen absolutistischer Herrscher irgendwie zurückbleiben – und vielleicht liegt das daran, dass in der Renaissance nicht nur hohe Adlige, sondern auch Privat- und Kirchenleute die richtig großen Feste schmeißen. Der steinreiche Bankier Agostino Chigi lässt nach einem Gelage 1518 am Ufer des Tiber das sämtliche Silbergeschirr in den Fluss werfen; das soll ihm später noch Paolo Antonio Labia in Venedig gleichtun, der schwergoldenes Geschirr, begleitet von zweifelhaften Wortspielen, aus dem Fenster in den Canale Grande wirft. Innocenzo Cibo, Kardinal von Beruf, lässt im Karneval 1519 die Komödie *I Suppositi* von Ariost aufführen (Bühnenbild: Raffael) und zu dem zugehörigen Schmaus sind 2.000 Gäste geladen. Im gleichen römischen Karneval 1519 lädt der Florentiner Bankier und Diplomat Lorenzo Strozzi zwar deutlich weniger Gäste ein, aber lässt ihnen eine echte Geisterbahn angedeihen: Alles ist schwarz verhangen und gruselig dekoriert, die Lichter bewegen sich, Doppelgänger der Gäste treten auf, die Speisen sind wie Skelettteile geformt, Totenschädel und Holzbecher, verdeckte Schreckmechanismen und reichlich Bitterstoffe; dieses schwarze Gastmahl muss bereits vor dem dritten Gang abgebrochen werden. Andere sind sturer bei der Feierei: Bei der Hochzeit des Astorre Baglioni 1500 in Perugia wird die Piazza komplett mit Teppichen und Pflanzengirlanden überspannt, aber ein Sturm kommt und räumt es ab; also wird eine zweite Garnitur aufgespannt, und am letzten Tag der Feierlichkeiten serviert der komplett in Gold gewandete Bräutigam seinen Gästen Früchte, Frösche, Krebse, Schlangen, Eidechsen und Vögel aus Zucker. Abwechslung ist wichtig. Kardinal Lorenzo Campeggio bewirtet im April 1536 Kaiser Karl V. und der dafür engagierte Koch Bartolomeo Scappi (→ 40) serviert den zwölf zu Tische sitzenden Gästen 197 verschiedene Gerichte. Der päpstliche Zeremonienmeister Johannes Burcardus berichtet in seinen Aufzeichnungen von einem Fest, das Cesare Borgia, der Sohn von Papst Alexander VI., am 31. Oktober 1501 gegeben hat: Zu den Gästen des Abendessens zählen neben dem Papst und anderen Würdenträgern auch fünfzig Kurtisanen, die nackt im Saal herumkrabbeln und nach ausgestreuten Kastanien suchen müssen. Als Finale werden im Apostolische Palast noch Preise ausgelobt für diejenigen, die

den Kurtisanen am häufigsten beizuschlafen vermögen *(qui pluries dictas meretrices carnaliter agnoscerent).* Die Veranstaltung ist öffentlich und der Sieger wird nach Publikumsvotum gekürt. Obgleich die Kirche also den orgiastischen Vogel abschießt, so wird sie (natürlich) von den Künstlern an feinsinniger Kreativität übertroffen. Künstler- und Gelehrtengesellschaften entstehen in der Renaissance in großer Zahl und sie feiern kräftig. So trifft sich in Florenz etwa die „Compagnia del Paiuolo", deren zwölf Mitglieder reihum Gastmähler veranstalten. Für jedes Mahl muss jedes Mitglied ein neues Gericht erfinden und mitbringen, und wer nicht neuartig genug gekocht hat, muss eine Strafe in die Vereinskasse zahlen. Das beflügelt die Mitglieder: Der Bildhauer Giovan Francesco Rustici serviert Szenen aus der *Odyssee* aus Kapaunenfleisch; Andrea del Sarto bringt einen Tempel aus Gebäck, dessen Mosaikfußboden aus vielfarbiger Gelatine gefügt ist, ja sogar ein Chorpult (aus Kalbsfleisch) findet sich im Tempel, auf dem ein Buch (aus Nudeln) liegt, in dem Buchstaben (aus Pfefferkörnern) zu sehen sind, und die Sänger sind gekochte Wachteln mit offenen Schnäbeln; am selben Abend gab es noch einen Schlosser aus Gänsefleisch, eine spinnende Magd aus Spanferkel und einen Amboss aus Kalbskopf. Der Adel ist in der Zwischenzeit natürlich nicht bescheiden. Ercole d'Este, Arbeitgeber des Meisterkoches Cristoforo di Messisbugo, gibt am 24. Januar 1529 ein Fest für seinen Vater, den Herzog von Ferrara, und lässt für die 103 internationalen Gäste neben einer Komödie von Ariost noch neun weitere Musik- und Schauspielensembles auftreten, er lässt den Saal grell mit schwebenden Kerzenständern ausleuchten und 25 Zuckerstatuen des Herkules nebst 13 Burgen aus Trüffeln aufstellen, es gibt unzählige Gerichte vom Rotkehlchen bis zum Spanferkel, und ein paar tausend Austern später, vor dem bis zur Dämmerung dauernden Tanz, gibt es noch einen riesigen Baumkuchen (→ 186), in den Zettel mit den Namen aller Gäste eingebacken sind. Man wirft mit Geld buchstäblich und rituell um sich: Als Dmitri Iwanowitsch, genannt *der Enkel,* 1498 mit der Mütze des Monomach gekrönt und so zum Nachfolger des Großfürsten bestimmt wird, wird er mehrfach mit Goldmünzen abgeduscht. Bei den Hohenzollern, die gegen Ende der Renaissance noch nichts anderes sind als Grafen am Rande der Schwäbischen Alb, lässt Graf Hanns Georg 1598 immerhin 284 silberne Schüsseln mit Schauessen auftragen, „Blumen, Bilder, seltsame Tiere". Die Seltsamkeit der Tiere und des Zusammenhangs, in dem sie erscheinen, ist entscheidend: Als 1592 in Krakau

Sigmund III. Anna von Österreich ehelicht, wird der Wagen der Braut von sechs schwarzen und sechs weißen Bären gezogen, aber über den kulinarischen Verbleib der Tiere ist nichts bekannt. Bei der Hochzeit Renatas von Lothringen mit Wilhelm V. von Bayern am 22. Februar 1568 in München werden nach einem Menu, das immerhin (soweit explizit genannt) 260 verschiedene Gerichte bietet und 330 Schalen, 600 Schüsseln und 3.345 Präsentierteller füllt, als Nachspeise alle bis dahin aufgetragenen Gerichte in Zucker nachgebildet noch einmal serviert. Danach folgt noch ein Tisch voller Süßigkeiten, darunter Zuckerpasteten gefüllt mit lebendigen Vögel sowie „der Ölberg mit Christus, dem Kelch, dem Engel und den schlafenden Jüngern und den Häschern des Verräters Judas, alles aus kretischem Zucker".



WIR SIND ALLE GÄSTE EINES GASTMAHLS SOLANGE WIR LEBEN, DENN DAS LEBEN, DAS WIR IM LICHTE DIESER WELT GENIESSEN, IST NICHTS ANDERES ALS EIN MAHL IN GESELLSCHAFT ODER BESSER GESAGT EIN GESELLIGES ZUSAMMENSEIN.

Pietro Bembo (1470–1547), *Über den Ätna*

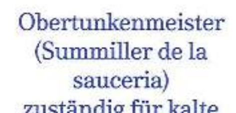
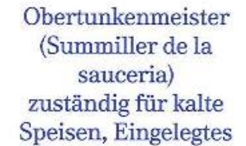
DAS SPANISCHE HOFZEREMONIELL

ist der Inbegriff eines zum symbolischen Ballett erstarrten Lebens. Jede Locke, jeder Schritt, jeder Zeitpunkt, alles ist genau geplant und definiert, um den König zu ehren. In der Renaissance aus dem burgundischen Hofzeremoniell entwickelt und vor allem mit dem Namen Habsburg verknüpft prägt diese feudale Ritualordnung, freilich in zahlreichen regionalen Abwandlungen, das Leben an den Höfen Europas bis ins 19. Jahrhundert. Der Zug zur detaillierten Untergliederung der Ämter und Funktionen bei Hof zeigt sich im Bereich der Küche besonders deutlich. Am Hof Philipps II. (1527–1598), dem Bauherren des bombastischen Escorial, war die Führungsebene der Küche wie folgt organisiert:



Haben diese Meister bzw. ihre zahlreichen Gehilfen ihren Dienst getan und alles vorgekostet (die Verdienste der *Summillers* schwankten nach dem je branchenüblichen Vergiftungsrisiko) wird serviert: Vier Hellebardenträger geleiten den diensthabenden Hofmeister von der Küche bis zum Esstisch, während alle Anwesenden barhäuptig zu sitzen und zu schweigen haben. Den Speisen wird in der Zeremonie bereits so viel Ehre erwiesen wie dem König selbst, denn in Kürze werden sie ja unmittelbar ein Teil des Königs sein – zumindest potentiell. Diese Ehre, die der unmittelbaren Zukunft gegeben wird, ist eine schöne und unmittelbar nachvollziehbare Geste. Deshalb ist es auch heute, nachdem wir das feudale Zeitalter hinter uns gelassen haben, so besonders schön, für Freunde zu kochen, möglichst zwanglos.



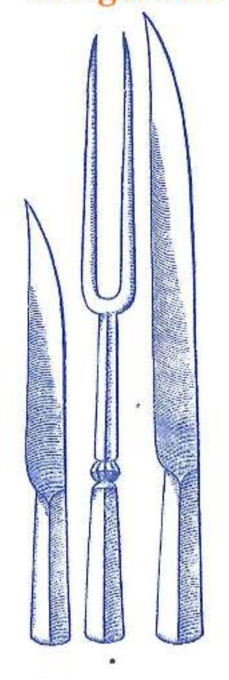


R
König
P
Oberstkämmerer
(Primer summiller de corps),
zuständig für die gesamte Verpflegung
S
Obergeschirrmeister
(Summiller de la
panderia)
zuständig für Tafel-
bedeckung, Geschirr,
Brot, Salz, Senf, Käse
und Zahnstocher
S
Oberfruchtmeister
(Summiller de la
fruteria)
zuständig für Obst und
Gemüse
S
Oberkellermeister
(Summiller de la cava)
zuständig für Weine
und ihre Vorverkostung
S
Obertunkenmeister
(Summiller de la
sauceria)
zuständig für kalte
Speisen, Eingelegtes
S
Oberküchenmeister
(Summiller de la
cocina)
zuständig für warme
Speisen und
Menufolgen

1581

DER GUTE VORSCHNEIDER

VINCENZO CERVIO

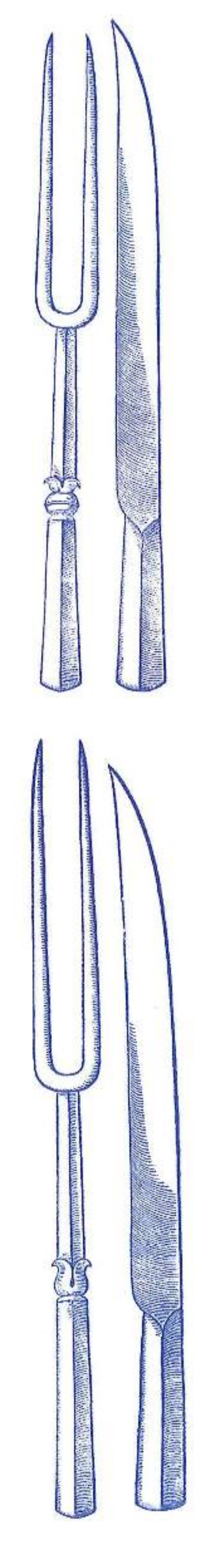
Damit der Gastgeber bei seinem Festessen in allen Belangen der Gastfreundschaft den Rücken freihaben konnte, gab es über viele Jahrhunderte in Europa mindestens drei Ämter, die an keiner Tafel fehlen durften: Kellner, Mundschenk und Vorschneider. Vincenzo Cervio, der Vorschneider im berühmten Haus Farnese in Rom, gründet sogar eigens eine Schule für seine Kunst, die internationales Ansehen genießt. Einen erhellenden Einblick in die Geheimnisse und den Ehrenkodex seiner Tätigkeit gibt Cervio in seinem 1581 erschienenen Traktat *Il Tranciante (Der Vorschneider),* in dem in aller nötigen Kleinteiligkeit wirklich alles vorgeschnitten wird. Unter anderem Kraniche, Seeigel oder Melonen.



Der Vorschneider soll aus einer ehrenhaften Familie stammen, denn wer einem großen Herrn dienen will, sollte selbst nobler Abstammung sein oder wenigstens aus sehr gutem Hause. Ein bescheidener Mensch, dem gute Eigenschaften in die Wiege gelegt worden sind, wird immer zwischen allen anderen Personen hervorstechen. Er sollte außerdem gern Geld ausgeben, weil der Aufschneider gut mit Kleidern, Dienern, Pferden und anderen Dingen ausgestattet sein sollte, mit denen er den guten Ruf dieses ehrenhaften Amtes hochhalten kann. Außerdem kann er so angemessen vor seinen Herrn treten. Wäre er schlecht gekleidet, würde man ihn kaum beachten, außer wenn er der nobelste und kundigste Vorschneider der Welt wäre. Er sollte einen angemessenen Auftritt besitzen, also nicht

wanken, schielen oder hinken, aber auch nicht zu groß oder zu klein sein, weil beides nicht schön anzusehen ist, wenn er an der Tafel seines Herrn schneidet.

Doch scheint es mir nicht richtig, diejenigen, die man oft in Rom, Venedig, Bologna, Florenz und besonders in der ganzen Lombardei in den Häusern der edlen Herren sieht, echte Vorschneider zu nennen. Weder bei den einfachen Anlässen noch bei den großen Banketten. Das sind diejenigen, die sich zur Essenszeit ein Tuch um die Hüfte werfen wie eine Art Schürze und ihre Ärmel bis zum Ellenbogen hochkrempeln, als stünden sie in einer Fleischerei. Wenn es ans Servieren geht, spießen sie den Kapaun oder ein sonstiges großes Stück Fleisch mit einer großen Gabel auf und legen es auf ein großes Holzbrett. Dann nehmen sie ein riesiges Messer, schätzen die Körperteile ab und schneiden alles durch, ohne dabei nachzudenken. Diesen Aufschnitt legen sie dann auf einige Teller, die sie in die Mitte des Tisches stellen. Sollte zufällig einmal etwas fehlen, schneiden sie einfach nochmal etwas auf die eben beschriebene Weise vor, gehen mit dem Schneidebrett in der Hand um den Tisch, drehen mit der Spitze des Messers einige Stücke, wo es nötig ist, und machen es so mit allen Gerichten, die sie ihren Herren servieren wollen. Diese Form des Schneidens sollte man nicht „vorschneiden" und ihre Verursacher nicht „Vorschneider" nennen. Wir sehen uns eher dazu veranlasst, sie als Metzger zu bezeichnen.



WIE MAN EINEN KRANICH TRANCHIERT

Der Kranich ist ein wilder und viel größerer Vogel als der Pfau. Sein Hals und seine Beine sind sehr lang und sein Fleisch sehr zäh, weshalb man ihn selten verspeist. Sollte man ihn doch einmal zubereiten, muss er zuvor 15 oder

20 Tage abgehangen werden, bevor man ihn brät (wie er meistens gegessen wird). Die Köche, die ihn kochen wollen, befolgen viele Schritte, damit er gut wird. Weil der Hals sehr lang ist, knoten sie ihn zusammen und legen ihm den Schnabel auf die Brust. Auch die Beine, die sehr lang sind, legen sie so ineinander, dass sie, sobald sie gekocht sind, schwierig mit dem Messer über die Gabel zu heben sind. Will man also einen Kranich tranchieren, nimmt man die große Gabel und das große Messer in die Hand und folgt der Ordnung des Pfaus: Man spießt ihn in der Mitte der Niere auf und muss sicherstellen, dass die Gabel fest darin steckt. Doch bevor ich fortfahre, möchte ich noch sagen, dass man an den Tafeln der großen Herrn ohnehin nichts anderes als die Brust des Kranichs isst, die kalt noch viel besser ist als warm. Von den Schenkeln hält man wenig.

WIE MAN EINEN SEEIGEL TRANCHIERT

Der Seeigel hat ein Inneres, das dem vergleichbar ist, das in der Kastanie wächst, doch ist es rot und wird roh gegessen. Dazu nimmt man die mittelgroße Gabel und das mittelgroße Messer und spießt ihn genau in der Mitte des Mundes auf, der dem Stängel der Kastanie entspricht, der zur stacheligen Hülle führt. Dann hebt man ihn hoch und dreht ihn in Richtung der rechten Hand, schlägt mit dem Messergriff auf die Mitte und dreht die Gabel dabei weiter hinein (als würde man ein Ei in der Mitte trennen wollen), bis der Seeigel deutlich aufgebrochen ist. Dieser Panzer beziehungsweise diese Schale wird weich und bricht wie eine Nuss mit weicher Schale. Dann sticht man mit der Messerspitze hinein und wird das gute rote Innere erkennen, das weiterhin an der Schale bleiben soll. So in zwei Hälften geteilt legt man den Seeigel auf

einen Teller. Den guten Teil des Inneren kann man mit etwas Pfeffer und Zitronensaft roh essen. Manchmal legt man die beiden Hälften auch auf einen Grill oder man kocht den ganzen Seeigel in Wasser wie man Krebse kocht. Wenn man sie jedoch öffnen will, gibt es keinen besseren Weg, als sie am Mund aufzuspießen und sie mit dem Messergriff zu öffnen. Man isst dieses Meerestier selten, aber das wäre die Methode, ihn aufzuschneiden.



WIE MAN EINE MELONE TRANCHIERT

Besonders in Italien hält man die Melone für die beste Frucht, die man essen kann, vor allem, wenn es eine gute Sorte ist, die Saison hat. Wenn man sie aufschneiden will, nimmt man die kleine Gabel und das große Messer, jedoch nicht das Fruchtbesteck, das zu kurz wäre. Man möge jedoch beachten, dass Melonen oft zusammen mit dem Fleisch zu Tisch gebracht werden, sodass der Vorschneider nicht mehr einfach alle kosten kann, um zu entscheiden, welche er seinem Herrn servieren will. So geschieht es ebenfalls häufig, dass inmitten dieser Verwirrung keine gute, sondern die traurigste Melone gereicht wird. Wenn es also dazu kommt, die Melone zu schneiden, sollte man folgende Reihenfolge einhalten: Eine Art, die Melone aufzuschneiden, ist, sie im Ganzen in der linken Hand zu halten und sie auf einen Teller mit der Blütenseite nach außen zu legen. Mit der Schneidefläche des Messers trenne man nun Scheibe für Scheibe ab. Während man sie so mit der linken Hand hält, sticht man mit dem Messer zuerst ins Innere und trennt dann die Scheibe von beiden Enden ab. Mit einem Schnitt hebt man den essbaren Teil dann aus der Schale, um die Scheiben nacheinander auf dem Präsentierteller anzurichten. Dies ist eine Art, für die es keine Gabel braucht.

1629

MATTHIAS JÄGERS KUNST DES SERVIETTEN-FALTENS

SERVIETTEN

Die Kunst, Servietten als bezaubernde Faltengebilde auf dem Tisch in Szene zu setzen, taucht vergleichsweise spät in Lehrbüchern auf. Der erste Lehrer dieses zarten Faches ist ausgerechnet ein Bayer, Matthias Jäger. Sein *Trattato delle piegature* erscheint erstmals 1629 in Padua bei Paolo Frambotto. Das *Trattato* macht wenige Worte, bietet dafür aber wunderbare Abbildungen. Matthias Jäger stammt aus Moosburg, unweit Münchens, ist aber völlig integriert in die italienische Kulinarkultur: Auf den Titelblättern seiner Traktate schreibt er sich als *Mattia Giegher, bavaro di Mosburc,* seineszeichens oberster Aufschneider der deutschsprachigen Gelehrten, insbesondere Rechtsgelehrten, der Universität Padua. Ansonsten ist nichts über ihn bekannt.

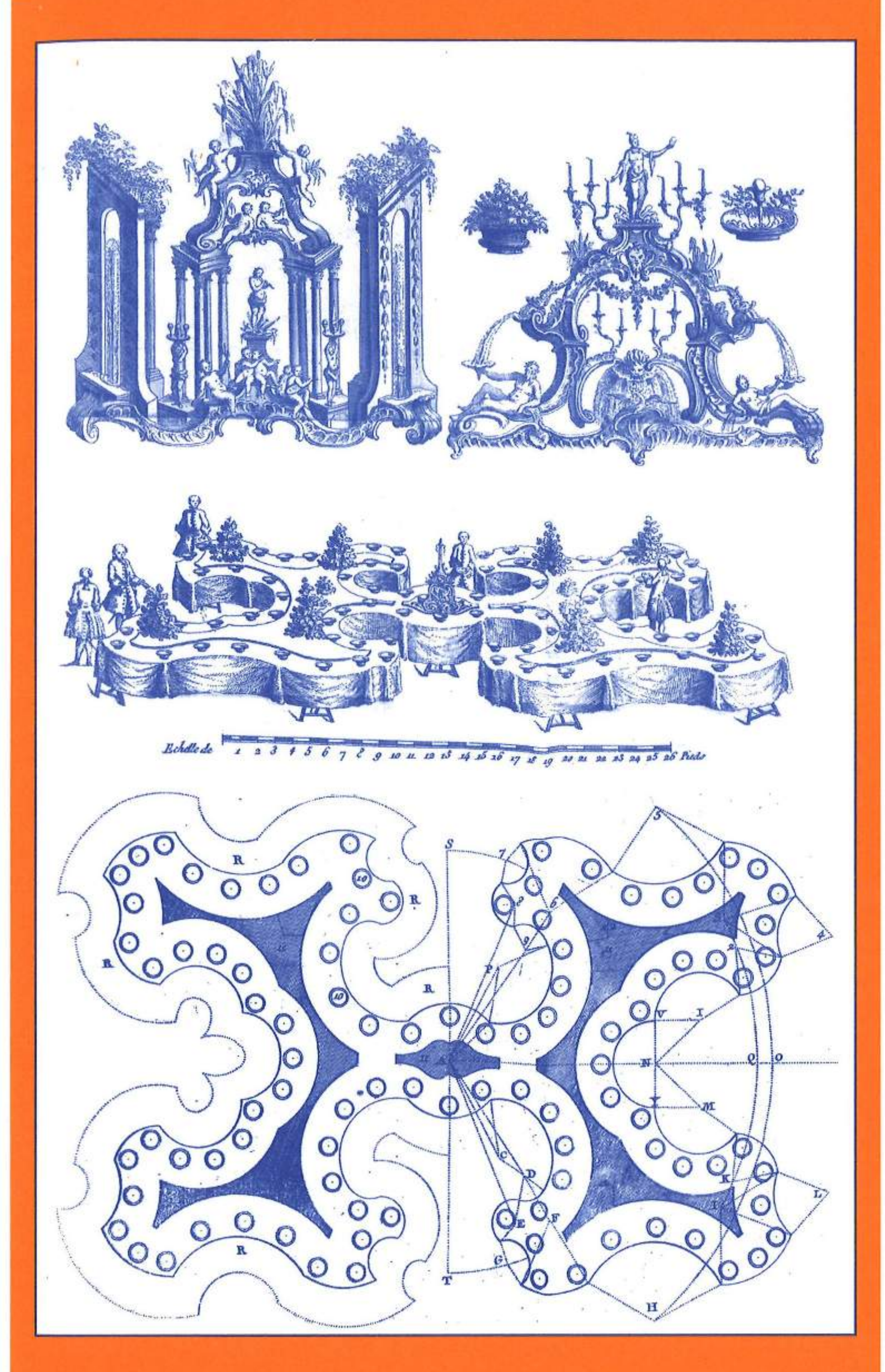


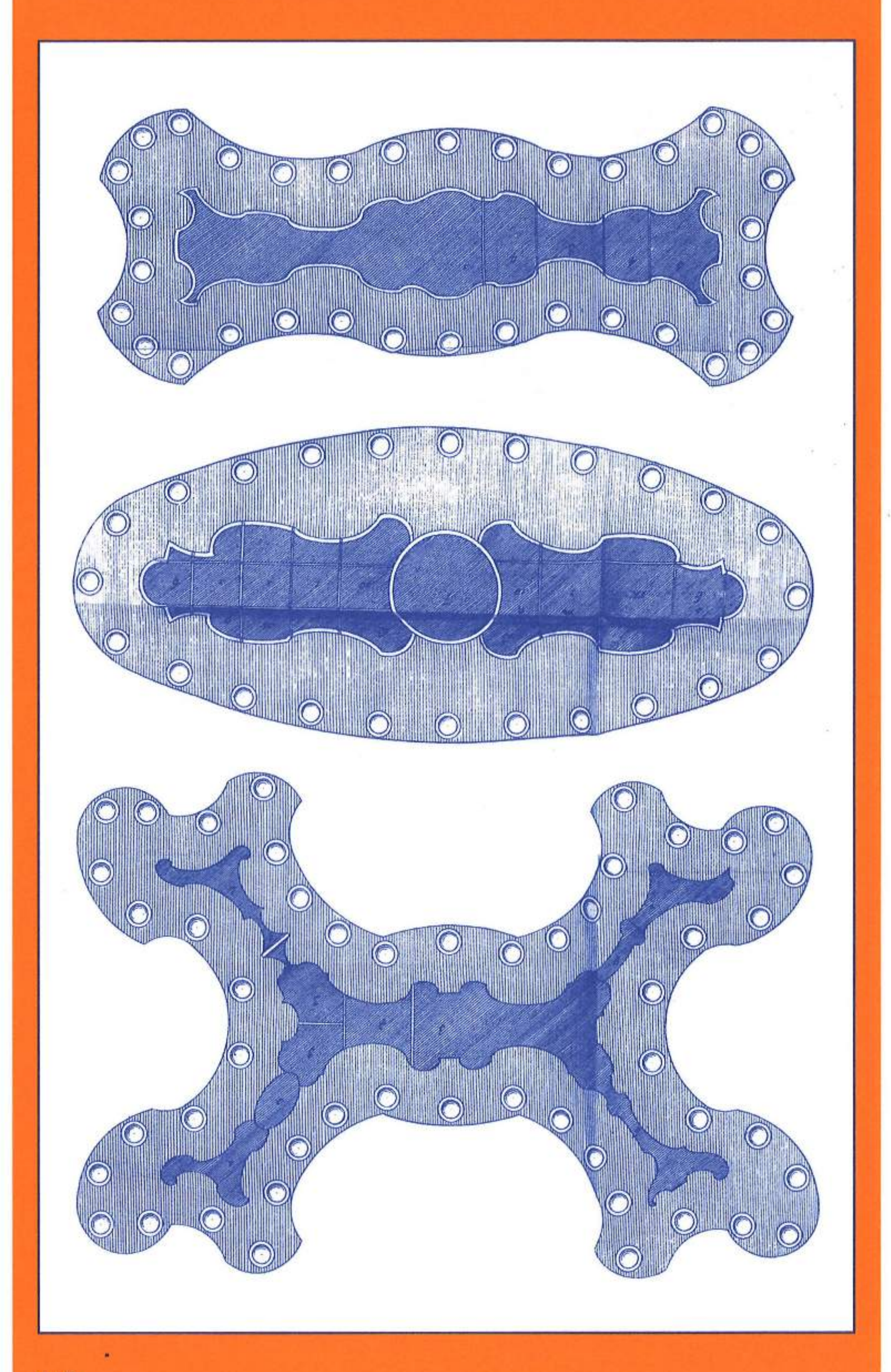
1751

JOSEPH GILLIERS

KUNSTTISCHE

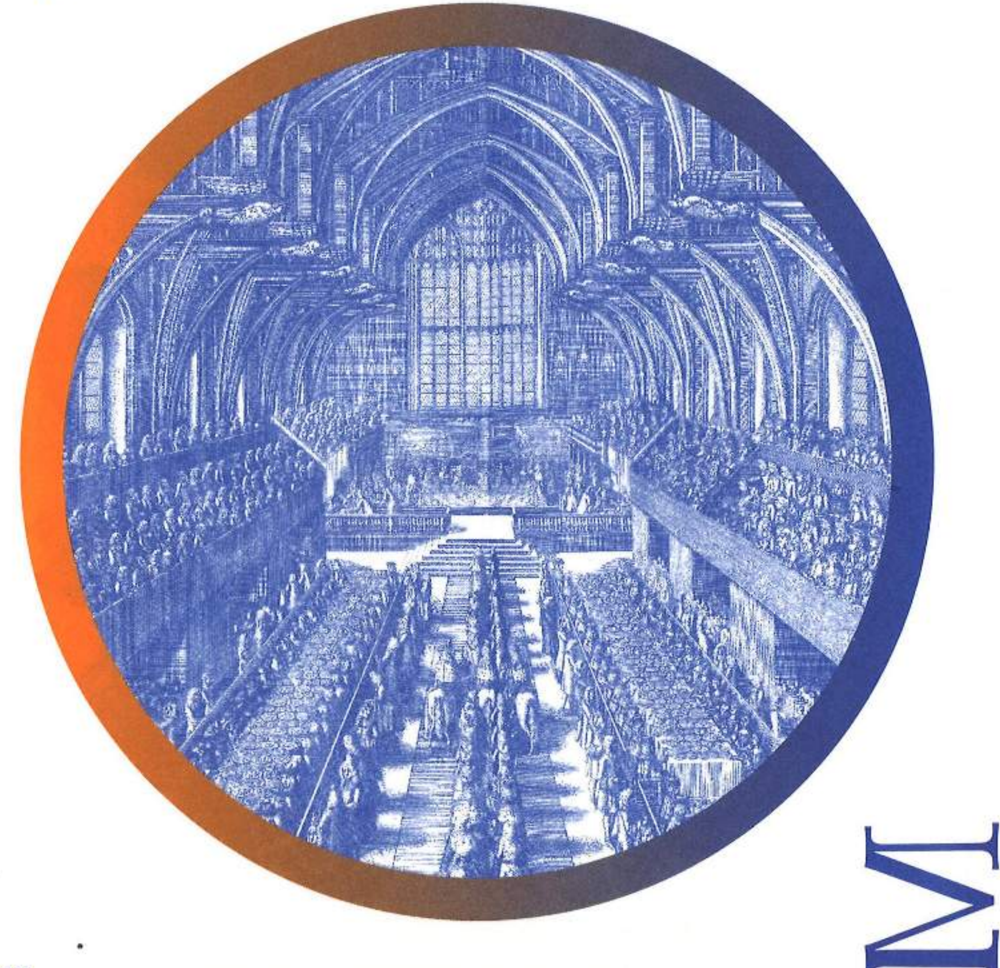
Joseph Gillier (gest. 1758) ist einer der Meister seiner Zeit im Umgang mit Zucker. In seinem Lehrbuch *Le Cannameliste français,* dessen Titelblatt ihn als *chef d'office & Distillateur* des Königs von Polen ausweist (seinerzeit Stanislaus I., zugleich Herzog von Lothringen und Bar, der in Lunéville residiert), wird nicht nur ein Überblick über die zur Fertigung von Likören, Bonbons, farbigen Glasuren und Zuckergebilden aller Art nötigen Fähigkeiten und Gegenstände geboten. Auch die Präsentation und Inszenierung kandierten Obstes und künstlicher Blumensträuße auf dem Tisch ist von Bedeutung. Aber auch: der Tisch selbst. Seine Gestaltung gibt Gillier nicht aus der Hand, sie gehört zum Aufgabenbereich eines *Cannameliste.* An diesen üppig ungewöhnlichen Tischlandschaften zu sitzen, prägt das Erlebnis des Essens gewiss profund: Die wunderbaren Stiche des in Form eines Wörterbuches geordneten Lehrbuchs zeigen den Geschmack des Rokoko am Schrägen.


Echelle de 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 Pieds




A
A
A
B
A
B
C
D

Als James II. Stuart (1633–1701) und Maria Beatrice d'Este (1658–1718) am 23. April 1685 zu ihren Krönungsfeierlichkeiten in die Westminster Abbey einladen, müssen royale Fakten geschaffen werden. Der neue König von England folgt auf seinen Bruder, den kurz zuvor verstorbenen König Charles II., der keine Nachfahren hinterlässt. Die Rechtmäßigkeit dieser Erbfolge ist einigermaßen umstritten und so soll die Krönung möglichst zügig und opulent durchgeführt werden. Trotz der gebotenen Eile ist dem Anlass entsprechend alles bis ins letzte Detail geplant und vorbereitet, wie folgende Übersicht zeigt. Dazu sei gesagt, dass es sich hierbei nur um eine von insgesamt drei riesigen Präsentationstafeln handelt – auch die anderen beiden trugen auf sich eine ähnliche Anzahl von Gerichten.



KRÖNUNG VON JAMES STUART UND MARIA BEATRICE D'ESTE

1 Pistaziencreme in Gläsern
2 Sardellen
3 Verschiedene Pasteten (kalt)
4 Kalbskragen (kalt)
5 Lamm (warm)
6 Hahnenkämme (warm)
7 Markpastete (warm
8 Gelee (kalt)
9 Salat (kalt)
10 Hirschzungen
11 Kalbsbries
12 Taubenpasteten
13 Schweinehufen
14 Flusskrebse
15 Blumenkohl (kalt)
16 Bologna-Würste (kalt)
17 Bacon und Eier (warm)
18 Frikassee aus Küken (warm)
19 Kaninchen-Ragout (warm)
20 Eingelegte Austern (kalt)
21 Portugal-Eier (kalt)
22 Holländisches Rindfleisch (kalt)
23 *Andolios* (warm)
24 Champignons (warm)
25 Kalbfleisch (warm)

26 Schweinezungen (kalt)
27 Käsekuchen (kalt)
28 Zypriotische Vögel 29 Rainfarn
30 Spargel (warm)
31 ein Kuchen (warm)
32 Ragout von Austern (kalt)
33 Jakobsmuscheln (kalt)
34 *Salmagundi* (kalt)
35 Drei Dutzend Gläser Zitronengelee
36 Fünf Ochsenzungen (kalt)
37 Vier Dutzend wilde Tauben, zwölf gespickt (warm)
38 Ein ganzer Lachs (kalt).
39 Acht Fasane, drei gespickt (kalt)
40 Neun kleine *Pidgeon Pies* (kalt)
41 Vierundzwanzig fette Hühner, sechs gespickt (warm)
42 Zwölf Krabben (kalt)
43 Vierundzwanzig Rebhühner, sechs gespickt, (warm)
44 ein Teller mit Torten
45 Seezungen mariniert (kalt)
46 Vierundzwanzig gezähmte Tauben, sechs gespickt (warm)
47 Vier Rehkitze, zwei gespickt (warm)
48 Vier Hähnchen *La Dobe* (warm)
49 Zwölf Wachteln (warm)
50 Vier halbe Rebhühner (warm)
51 Zehn Austernpasteten (warm)
52 Salat
53 Erbsen
54 Vier Dutzend Kuchen (warm)
55 Artischocken.
56 Rindfleisch à *la Royal* (warm)

57 Ein spanischer Eintopf namens *Oglia* (warm)
58 Erbsen
59 *Battalia Pie*
60 Artischocken
61 Salat
62 Drei Truthähne *à la Royal* (warm)
63 Vier Küken (warm)
64 Bacon und Gammon (warm)
65 Spinat (warm)
66 Drei Schweinchen (warm)
67 Mandelpuffer
68 Zwölf *Stump Pies* (kalt)
69 Eine quadratische Pyramide, die aus vier großen Gerichten an den Ecken und vier kleineren Gerichten an den Seiten zusammengestellt ist, die verschiedene Früchte der Saison und alle Arten von Süßspeisen enthalten
70 Ein ganzes Lamm, gespickt (warm)
71 Zwölf *Ruffs*
72 vier Dutzend Eierpasteten (kalt)
73 Eine sehr große runde Pyramide in der Mitte des Tisches, die aus zwölf kreisförmig angeordneten Gerichten aufgebaut ist, von denen sechs groß und die anderen sechs kleiner waren. Auch diese enthielt verschiedene Früchte der Saison und alle Arten von Süßspeisen
74 sechs große gesottene Meeräschen
75 acht Pfuhlschnepfen
76 acht Rinderzungen und Euter gebraten (warm)
77 Eine quadratische Pyramide, die aus vier großen Gerichten an den Ecken und vier kleineren an den Seiten besteht. Mit verschiedenen Früchten der Saison und allerlei Süßspeisen

78 Achtzehn *Minc'd Pies* (kalt)
79 Kürbiskuchen
80 Acht Wildenten, mariniert (warm)
81 Stachelbeertörtchen (kalt)
82 Neunaugen (kalt)
83 Shrimps (kalt)
84 Vierundzwanzig Papageientaucher (kalt)
85 Stintlinge
86 Trüffel
87 Vier Dutzend *Petit-Paties* (warm)
88 Morcheln
89 Fünf Karpfen (kalt)
90 *Bleumanger* in Schalen (kalt)
91 Pilze
92 Vier Dutzend Mandelkuchen (warm)
93 Spargel
94 Acht Ortolane
95 Lamm-Salami (kalt)
96 Fünf Rebhuhnpasteten (kalt)
97 Marinierte Stinte (kalt)
98 Schildkröten (kalt)
99 Achtzehn Truthahnküken, sechs gespickt (warm)
100 Zwölf Hummer (kalt)

101 Neun Hähnchen, vier gespickt (warm)
102 Bacon, zwei Gammons (kalt)
103 Zwölf Junghasen, vier gespickt (warm)
104 Stör (kalt)
105 Vierundzwanzig Entenküken, sechs gespickt (warm)
106 *Collar'd Beef* (kalt)
107 Acht Kapaune, drei gespickt (warm)
108 Fünf Hähnchenpasteten (kalt)
109 Acht Gänse, drei gespickt (warm)
110 Drei gesottene Schweine (kalt)
111 Drei Dutzend Gläser Gelee
112 Bottarga (kalt)
113 Gurken (kalt)
114 Gesottene Forelle (kalt)
115 Schafszungen (warm)
116 Süßwurzeln (warm)
117 Kohl-Pastete (warm)
118 Acht Krickenten (kalt)
119 Brechbohnen (kalt).
120 Junghasen-Pastete (kalt)
121 Zitronensalat (kalt)
122 Eingelegte Stinte (kalt).
123 Strandschnecken (kalt)

124 Besonders magere Hühner (kalt)
125 Kaviar (kalt)
126 Oliven (kalt)
127 Krabben (kalt)
128 Queller (kalt)
129 *Trotter Pie* (kalt)
130 Taffata-Törtchen (kalt)
131 Schwertmuschel (kalt)
132 Besenknospen (kalt)
133 *Collar'd Pigs*
134 Parmesan (kalt)
135 Kapern (kalt).
136 Spinattarte (kalt)
137 Marinierte Pfirsiche (kalt)
138 Herzmuscheln (kalt).
139 Eingelegte Champignons (kalt)
140 Garnelen (kalt).
141 Mangos (kalt)
142 *Bacon Pie* (kalt)
143 Wilde Artischocken (kalt)
144 Sottierte Schleie (kalt)
145 Drei Dutzend Gläser *Bleumanger* (kalt).



The manner of Placeing the Mess on their Majesties Table being 145 severall dishes The Figures directing to the Printed Catalog shewing what Meats were contained in each Dish.

There were 30 dishes more served to their Majesties Table at the second Course.

Runde Jubiläen gehören gefeiert, selbstverständlich. Besonders runde Geburtstage feiert man besonders groß. Manchmal jedoch ist der Anlass so extravagant, dass das größte Fest überhaupt gegeben werden muss, um all dem gerecht zu werden. Als der persische Schah Mohammad Reza Pahlavi am 14. Oktober 1971 zu einem Festessen im eigens hergerichteten und modernisierten Persepolis einlädt, steht auf der Einladungskarte neben dem Verweis auf den Geburtstag der Königin Farah Pahlavi kein geringerer Anlass als 2500 Jahre persische Monarchie. Ein ganzes Jahr dauern die Feierlichkeiten an, die unter unsagbaren finanziellen und organisatorischen Bemühungen vorbereitet worden waren. Nach dem Dinner findet eine riesige Parade statt, die die historischen Errungenschaften der persischen Geschichte darstellen soll. Nur verschwindend kurze acht Jahre später wird die iranische Revolution der langlebigen Monarchie allerdings ein Ende setzen.

Im Laufe des Jubiläumsjahres kommen Vertreterinnen und Vertreter fast der ganzen Welt zu Besuch. Es werden künstliche Wälder gepflanzt und mit importierten Vögeln belebt. Während große Teile der Landesbevölkerung erschreckend wenig zu essen haben, verköstigen 60 Monarchinnen, Monarchen, Staatschefs, Premierministerinnen und sonstige hohe Häupter, die auf der exklusiven Gästeliste stehen, folgendes Menu:





DIE RUNDESTE GEBURTSTAGSFEIER 1971

Wachteleier gefüllt mit kaiserlichem Goldkaviar
aus dem Kaspischen Meer
(der Schah hatte Artischocken, da er gegen Kaviar allergisch war),
Champagner und Château de Saran.

Mousse aus Flusskrebsschwänzen mit Nantua-Sauce,
Château Haut-Brion blanc 1964

Gebratener Lammrücken mit Trüffeln,
Château Lafite Rothschild 1945

Sorbet mit Champagner Moët & Chandon 1911

Fünfzig Pfauen gebraten, mit Gänseleber gefüllt,
dazu gebratene Wachteln und ein Salat aus Trüffeln und Walnüssen,
Musigny Comte de Vogüé 1945

Ringe aus frischen Feigen, gefrostet mit Sahne-Portwein,
Himbeeren mit Champagner, Charbat und Portwein,
Dom Pérignon Rosé Réserve Vintage 1959

Mokka
Cognac Prince Eugène

SEMMELSCHUHE
EINE DEUTSCHE SAGE, GESAMMELT VON DEN BRÜDERN GRIMM

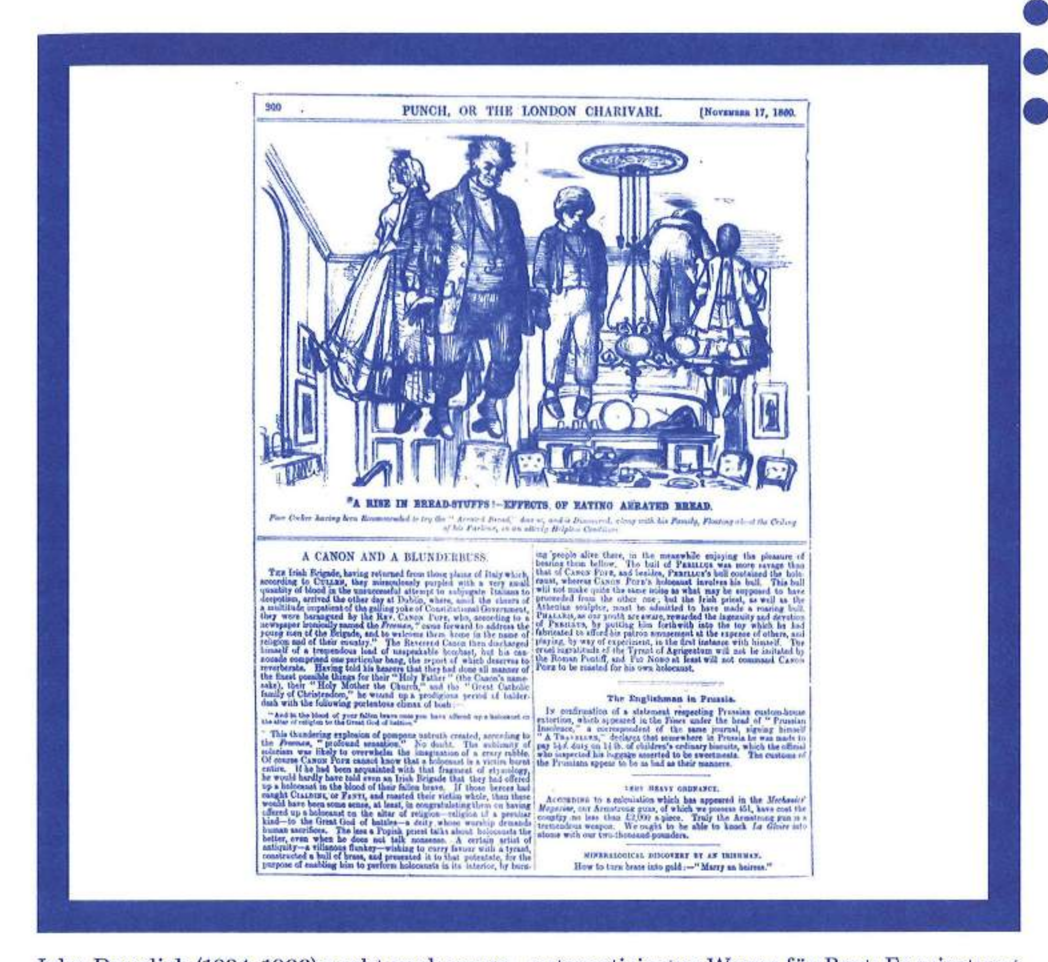
1816

Im Klatauer Kreis, eine Viertelstunde vom Dorf Oberkamenz, stand auf dem Hradekberg ein Schloß, davon noch einige Trümmer bleiben. Vor alter Zeit ließ der Burgherr eine Brücke bauen, die bis nach Stankau, welches eine Stunde Wegs weit ist, führte, und die Brücke war der Weg, den sie zur Kirche gehen mussten. Dieser Burgherr hatte eine junge, hochmütige Tochter, die war so vom Stolz besessen, dass sie Semmeln aushöhlen ließ und statt der Schuhe anzog. Als sie nun einmal auf jener Brücke mit solchen Schuhen zur Kirche ging und eben auf die letzte Stufe trat, so soll sie und das ganze Schloss versunken sein. Ihre Fußstapfe sieht man noch jetzt in einem Stein, welcher eine Stufe dieser Brücke war, deutlich eingedrückt.



LUFTBROT

1856



200 PUNCH, OR THE LONDON CHARIVARI. [November 17, 1860.

"A RISE IN BREAD-STUFFS!—EFFECTS OF EATING AËRATED BREAD.

Poor Cocker having been Recommended to try the "Aerated Bread," does so, and is Discovered, along with his Family, Floating about the Ceiling of his Parlour, in an utterly Helpless Condition.

A CANON AND A BLUNDERBUSS.

The Irish Brigade, having returned from those plains of Italy which, according to Cullen, they miraculously purpled with a very small quantity of blood in the unsuccessful attempt to subjugate Italians to despotism, arrived the other day at Dublin, where, amid the cheers of a multitude impatient of the galling yoke of Constitutional Government, they were harangued by the Rev. Canon Pope, who, according to a newspaper ironically named the *Freeman*, "came forward to address the young men of the Brigade, and to welcome them home in the name of religion and of their country." The Reverend Canon then discharged himself of a tremendous load of unspeakable bombast, but his cannonade comprised one particular bang, the report of which deserves to reverberate. Having told his hearers that they had done all manner of the finest possible things for their "Holy Father" (the Canon's namesake), their "Holy Mother the Church," and the "Great Catholic family of Christendom," he wound up a prodigious period of balderdash with the following portentous climax of bosh:—

"And in the blood of your fallen brave ones you have offered up a holocaust on the altar of religion to the Great God of battles."

This thundering explosion of pompous untruth created, according to the *Freeman*, "profound sensation." No doubt. The sublimity of solecism was likely to overwhelm the imagination of a crazy rabble. Of course Canon Pope cannot know that a holocaust is a victim burnt entire. If he had been acquainted with that fragment of etymology, he would hardly have told even an Irish Brigade that they had offered up a holocaust in the blood of their fallen brave. If those heroes had caught Cialdini, or Fanti, and roasted their victim whole, then there would have been some sense, at least, in congratulating them on having offered up a holocaust on the altar of religion—religion of a peculiar kind—to the Great God of battles—a deity whose worship demands human sacrifices. The less a Popish priest talks about holocausts the better, even when he does not talk nonsense. A certain artist of antiquity—a villanous flunkey—wishing to curry favour with a tyrant, constructed a bull of brass, and presented it to that potentate, for the purpose of enabling him to perform holocausts in its interior, by burning people alive there, in the meanwhile enjoying the pleasure of hearing them bellow. The bull of Perillus was more savage than that of Canon Pope, and besides, Perillus's bull contained the holocaust, whereas Canon Pope's holocaust involves his bull. This bull will not make quite the same noise as what may be supposed to have proceeded from the other one; but the Irish priest, as well as the Athenian sculptor, must be admitted to have made a roaring bull. Phalaris, as our youth are aware, rewarded the ingenuity and devotion of Perillus, by putting him forthwith into the toy which he had fabricated to afford his patron amusement at the expense of others, and playing, by way of experiment, in the first instance with himself. The cruel ingratitude of the Tyrant of Agrigentum will not be imitated by the Roman Pontiff, and Pio Nono at least will not command Canon Pope to be roasted for his own holocaust.

The Englishman in Prussia.

In confirmation of a statement respecting Prussian custom-house extortion, which appeared in the *Times* under the head of "Prussian Insolence," a correspondent of the same journal, signing himself "A Traveller," declares that somewhere in Prussia he was made to pay 14*d.* duty on 1½ lb. of children's ordinary biscuits, which the official who inspected his baggage asserted to be sweetmeats. The customs of the Prussians appear to be as bad as their manners.

VERY HEAVY ORDNANCE.

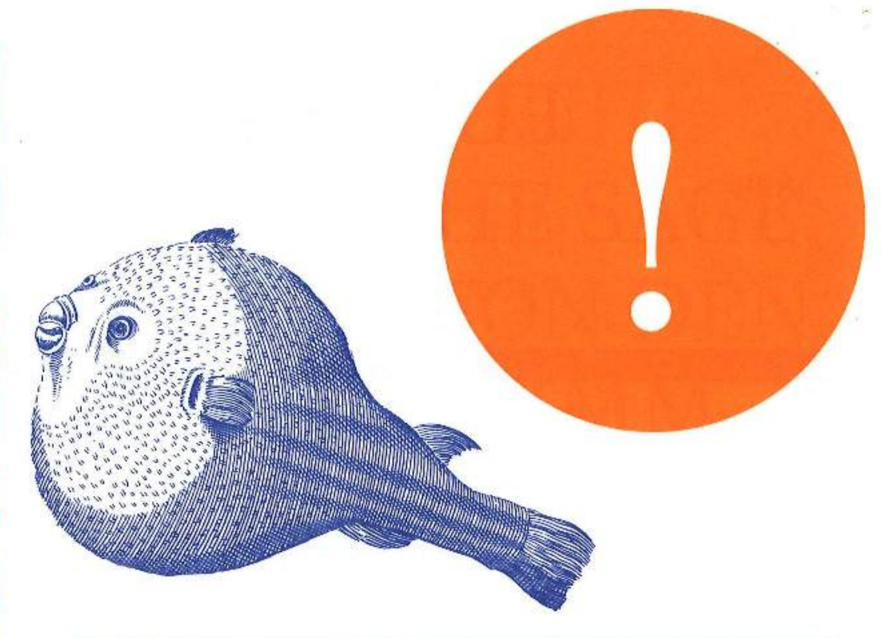
According to a calculation which has appeared in the *Mechanics' Magazine*, our Armstrong guns, of which we possess 451, have cost the country no less than £2,000 a piece. Truly the Armstrong gun is a tremendous weapon. We ought to be able to knock *La Gloire* into atoms with our two-thousand-pounders.

MINERALOGICAL DISCOVERY BY AN IRISHMAN.

How to turn brass into gold:—"Marry an heiress."

John Dauglish (1824–1866) sucht nach neuen, automatisierten Wegen für Brot: Er misstraut sowohl dem seinerzeit neuartigen Backpulver, als auch den Hefen, Fermentationen und den traditionellen Händen der Bäcker, aus hygienischen Gründen. Die Lösung besteht darin, CO_2 in den Teig zu pusten: Luftbrot. 1856 wird das Patent angemeldet, 1862 die *Aerated Bread Company* (A.B.C.) gegründet. Die Firma führt zudem eine Reihe erfolgreicher *tearooms*, die sich zu wichtigen Begegnungsorten für unbegleitete Frauen entwickeln. Die Sorgen eines Karikaturisten der Zeitschrift *The Punch* im November 1860, dass der Genuss des luftgefüllten Brotes die Esser in Zeppeline verwandeln könnte, hat sich glücklicherweise nicht bewahrheitet. A.B.C. hält sich bis in die Nachkriegszeit.

GEFÄHRLICHSTE



ACKEE

Ackee, die Nationalfrucht Jamaikas, ist eine köstliche, aber gefährliche Leckerei, wenn sie unreif oder überreif zubereitet wird. Einzig das cremefarbene, fleischige Fruchtfleisch um die Kerne herum ist genießbar, der Rest (inklusive der Kerne) enthält die giftige Aminosäure Hypoglycin, die zu Erbrechen und potentiell zum Tod führen kann. Vor dem Pflücken muss sich die Ackee vollständig geöffnet haben, also gähnen oder lächeln, wie man auch sagt. Dann kann sie in Salzwasser oder Milch gekocht, in Butter gebraten und mit Kabeljau oder Gemüse kombiniert werden.

FUGU

Fugu ist das japanische Wort für Kugelfisch, der allerlei hochgiftige Körperteile besitzt. Die Eierstöcke, Därme und die Leber von Fugu enthalten Tetrodotoxin, ein Nervengift, das bis zu 1.200 Mal tödlicher als Zyanid ist. Eine tödliche Dosis des Gifts ist kleiner als ein Stecknadelkopf, und ein einziger Fisch enthält genug Gift, um 30 Menschen zu töten. Bei unsachgemäßer Zubereitung kann Fugu die motorischen Nerven lähmen und einen tödlichen Atemstillstand verursachen. Japanische Köchinnen und Köche müssen sich einer mindestens zweijährigen Ausbildung unterziehen, um eine Lizenz für die Zubereitung von Fugu zu erhalten. Seit Einführung der Lizenz sind die jährlichen Todeszahlen stark gesunken, jedoch nie auf Null zurückgegangen.

LISTE

HÁKARL

Hákarl, ein traditionelles isländisches Gericht, ist grönländisches Haifischfleisch, das gepökelt und dann bis zu fünf Monate zum Trocknen, meist an der salzigen Seeluft, aufgehängt wird. Dieses Abhängen ist notwendig, um den hohen Gehalt an Harnstoff und Trimethylaminoxid im Haifleisch zu neutralisieren. Grönlandhaie besitzen nämlich keinen Harntrakt, sodass Abfälle und Giftstoffe durch ihre Haut und ihr Fleisch gefiltert werden. Ein paar Bissen vom unbehandelten Frischfleisch würden ausreichen, um beim Menschen extreme Vergiftungserscheinungen hervorzurufen.

HOLUNDERBEEREN

Holunderbeeren, die häufig in Marmeladen, Kuchen, Weinen, Tees, Sirupen und Nahrungsergänzungsmitteln verwendet werden, können unbedenklich verzehrt werden, wenn sie vollständig reif und richtig gekocht sind. Holunderblätter, -zweige und -samen enthalten jedoch potenziell tödliche Mengen des Zyanid produzierenden Glykosid. Wenn Holunderbeeren nicht vollständig reif sind, können sie Übelkeit, Erbrechen und schweren Durchfall verursachen. In großen Mengen konsumiert, kann das Glykosid zu Krampfanfällen, Koma oder sogar zum Tod führen. Man müsste bis zu fünf Gläser trinken, um in Lebensgefahr zu geraten, aber schon eine Tasse unsachgemäß zubereiteter Holunderprodukte kann schwerere Erkrankungen nach sich ziehen.

MUSKATNUSS

Wie bei den anderen Beispielen dieser Liste macht auch bei der Muskatnuss die Dosis das Gift. Als fein geriebenes Gewürz ist sie beliebt zu Kartoffelgerichten, in Backwaren und allerlei weihnachtlichen Rezepten. Grober gehobelt und dadurch höher konzentriert kann sie allerdings Halluzinationen, Kopf- und Magenschmerzen und sogar den Tod herbeiführen. Schon der Verzehr einer halben Muskatnuss kann bei Erwachsenen tödlich sein.

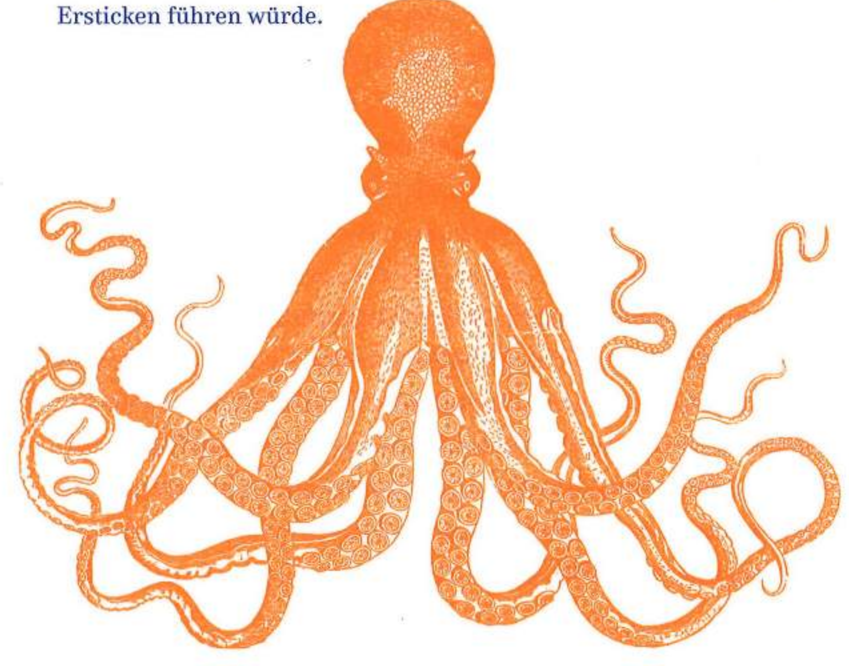


RHABARBER

Das leuchtend rote Gemüse, das oft in Marmeladen und Torten zu finden ist, hat eine dunkle Seite. Seine Blätter, die nicht zum Backen oder Kochen verwendet werden sollten, enthalten Oxalsäure. Der Verzehr von zu viel Oxalsäure kann tödlich sein, allerdings müsste man große Mengen an Rhabarberblätter (mehr als 5 Kilo) essen, um daran zu sterben. Der Verzehr kleiner Mengen in unsachgemäß zubereiteten Lebensmitteln kann jedoch eine Reihe von unangenehmen Symptomen wie Brennen im Mund und Rachen, Übelkeit, Durchfall, Augenschmerzen, Atembeschwerden und roten Urin hervorrufen.

SANNAKJI

Das koreanische Gericht Sannakji besteht aus den rohen Tentakeln des Langarm-Oktopusses, der auch als Baby-Oktopus bezeichnet wird. Die Tiere werden getötet, in kleine Portionen zerteilt, gewürzt und dann sofort serviert. Doch durch die nachwirkende Aktivität der zahlreichen Nerven, winden sich die Tentakeln auch noch, wenn sie keine Verbindung mehr zum Gehirn des Tieres haben. Darin besteht zumindest ein Teil der Faszination und ein großes Risiko. Bei ungenügendem Kauen oder ungünstigem Zucken können die Saugnäpfe an den Tentakeln nämlich am Gaumen oder im Hals kleben bleiben, was zu baldigem Ersticken führen würde.



REZEPT

Schlangenöl

Ein Rezept von Al-Zahrāwī (10. Jahrhundert)

5–10 Schwarzvipern

Sesamöl

Zuerst gibt man drei Teile Sesamöl in einen Keramiktopf und gibt fünf bis zehn Schwarzvipern hinein (je nach Größe). Den Deckel des Topfes schließen und auf kleiner Flamme kochen, danach abkühlen lassen. Dann den Deckel öffnen, auf den Dampf achten und warten, bis er vollständig abgekühlt und verflogen ist. Schließlich gießt man die Flüssigkeit in eine Flasche ab und kann sie mit einer Bürste auf die Haut streichen. Wenn es schädlich ist, sollte man die Benutzung einstellen und später wieder aufnehmen, bis es hilft, so Gott will.

Abū al-Qāsim al-Zahrāwī (936–1013) war ein andalusischer Arzt arabischer Abstammung und schrieb Anleitungen und Abhandlungen, die noch Jahrhunderte nach seinem Tod konsultiert werden. Sein wohl berühmtestes Werk, das *Kitab at-Tasrīf* („Das Buch der Verwaltung"), spricht von Kopf bis Fuß und von Geburt bis Tod eine Vielzahl medizinischer Themen an. In dieser Sammlung findet sich auch ein Rezept für Schlangenöl, das als Medizin eingesetzt wurde. Durch den Kontakt mit dem eigenen Gift wurden dem Fleisch von Vipern Heilkräfte besonders gegen Vergiftungen zugeschrieben.

REZEPT



Zahnpasta

Ein Rezept von Nostradamus (1555)

Kristall – Feuerstein – Weißer Marmor – Glas – Steinsalz (kalziniert) – Tintenfischknochen – Seeschneckenschalen (kalziniert) – Perlen Flussbettsteine – Bernstein – Moschus

---

Man nehme je drei Dram Kristall, Feuerstein, weißen Marmor, Glas und kalziniertes Steinsalz, je zwei Dram Tintenfischknochen und kalzinierte Seeschneckenschalen, je ein halbes Dram zersplitterte Perlen, zwei Dram helle Flussbettsteine (die kleine weiße Kiesel bilden), ein Skrupel Bernstein und zweiundzwanzig Körner Moschus, und mahle sie auf einer Marmorplatte gründlich nieder. Die Zähne sollen damit häufig eingerieben werden. An den Stellen, an denen sich das Zahnfleisch zurückgebildet hat, trage man außerdem vorsichtig ein wenig Rosenhonig auf. In ein paar Tagen sollte dann das Fleisch nachwachsen und die Zähne deutlich weißer werden.

Den genauen Termin des Weltuntergangs zu berechnen ist, wie wir alle wissen, nicht leicht. Falls es also noch länger dauert, gilt weiter: Oft und gründlich Zähne putzen! Dieses „Pulver zum Reinigen und Aufhellen der Zähne und um den Atem süß und weich zu machen, und in einigen Tagen die Zähne zu reinigen und sie so weiß wie Elfenbein zu machen, wie schwarz und braun sie auch sein mögen“ stammt aus dem *Opuscule* (zuerst 1552, dann überarbeitet 1555) von Michel de Nostredame (1503-1566), der vor allem als Prophet bekannt geworden ist.

REZEPT



Welpenwasser

Ein Rezept von Mary Doggett (1682)

1 Welpen – Buttermilch – 2 l Weißwein – 4 Zitronen – Erdrauch und Ackerkraut – Hennastrauch – 1 Pinte Fastenspeichel – Plantine-Blätter – Venus-Terpentin – Rosenwasser – 18 Winteräpfel

---

Zuerst nimmt man einen jungen, fetten Welpen und legt ihn in einen flachen Destillierapparat, geviertelt, mit allen Eingeweiden und der Haut darüber. Dann fügt man einen Liter frische Buttermilch hinzu, zwei Liter Weißwein, vier geschälte und in Scheiben geschnittene Zitronen, eine gute Handvoll Erdrauch und Ackerkraut, und drei *pennyworth* Hennastrauch, eine Pinte Fastenspeichel (also den ersten Speichel am Morgen vor dem Frühstück), den man zuvor in einer Flasche sammeln muss, eine Handvoll Plantine-Blätter, sechs pennyworth des besten Venus-Terpentins, zubereitet mit rotem Rosenwasser. Achtzehn gute Winteräpfel müssen mit dem Welpen in Scheiben geschnitten werden. All das soll auf sehr kleiner Flamme zusammen köcheln und anschließend destilliert werden.

Dieses Rezept für das sogenannte *Puppy Water* stammt aus einer Handschrift namens *Book of Receipts* aus dem Jahr 1682. Verfasst wurde es von Mary Doggett (Lebensdaten unbekannt), der Ehefrau des bekannten irischen Schauspielers Thomas Doggett (ca. 1640–1721). Die meisten Rezepte sind sehr praktischer Natur und auch Welpenwasser ist keine krude Privatphantasie, sondern im 17. Jahrhundert ein hoch geschätztes Hautpflegeprodukt. Dem Gesichtswasser werden erstaunliche Fähigkeiten unter anderem zur Bekämpfung von Falten sowie zur Aufhellung der Haut nachgesagt. Ein *pennyworth* ist so viel, wie man für einen Penny kaufen konnte.

REZEPT



Fuchslungenmus

Ein Rezept aus der *Koch vnd Kellermeisterey* (1566)

Fuchslunge – Süßholzsaft – Fenchelsamen – Honig
(Bei Bedarf auch Candidzucker)

Dazu: Erbsenbrühe

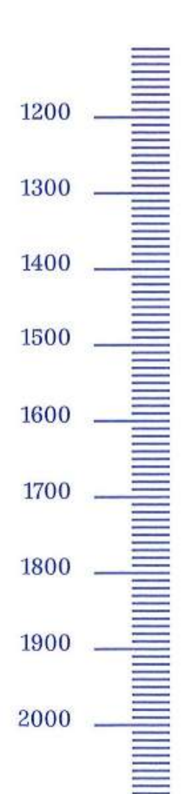
Man nehme Fuchslunge, die man mit Weißwein gewaschen hat, schneide die Adern auf und lagere sie im Backofen. Zur weiteren Aufbewahrung lege man sie auf Wermutblätter, um sie vor Würmern zu schützen. Zur Fuchslunge gibt man zu gleichen Teilen Süßholzsaft und Fenchelsamen und bei Bedarf Candidzucker, zerkleinert alles und erhitzt es unter Zugabe von Honig. Unter ständigem Umrühren lässt man die Masse so lang kochen, bis sie zu einem Latwergen wird.

Wenn man diese Medizin braucht, nehme man sie morgens zerkleinert in eine ungesalzene Erbsenbrühe auf nüchternen Magen ein und faste danach eine oder drei Stunden lang. Abends nimmt man davon ein halbes Lot ein.

Die *Koch vnd Kellermeisterey, von allen Speisen vnd Getrencken, viel guter heimlicher Künste auch wie man Latwergen, Salsen, Confect, Conseruen vnd Einbeytzungen machen* erscheint im Jahr 1566 ohne Autorangabe in Frankfurt am Main, scheint also ein Gemeinschaftswerk gewesen zu sein. Darin finden wir sehr grundlegende und einigermaßen schrille Anleitungen, auch wenn, anders als der Titel nahelegt, bei weitem nicht *alle* Speisen besprochen werden, die damals gekocht wurden. In der vormodernen Küchenkunst spielen die Latwerge, also relativ dickflüssige Arzneien, eine wichtige Rolle. Ihre Einsatzgebiete sind so vielseitig wie ihre Zutaten, doch gemeinsam haben fast alle Rezepte, dass sie (sehr) süß sind, weil unter anderem durch Honig Haltbarkeit garantiert werden soll.

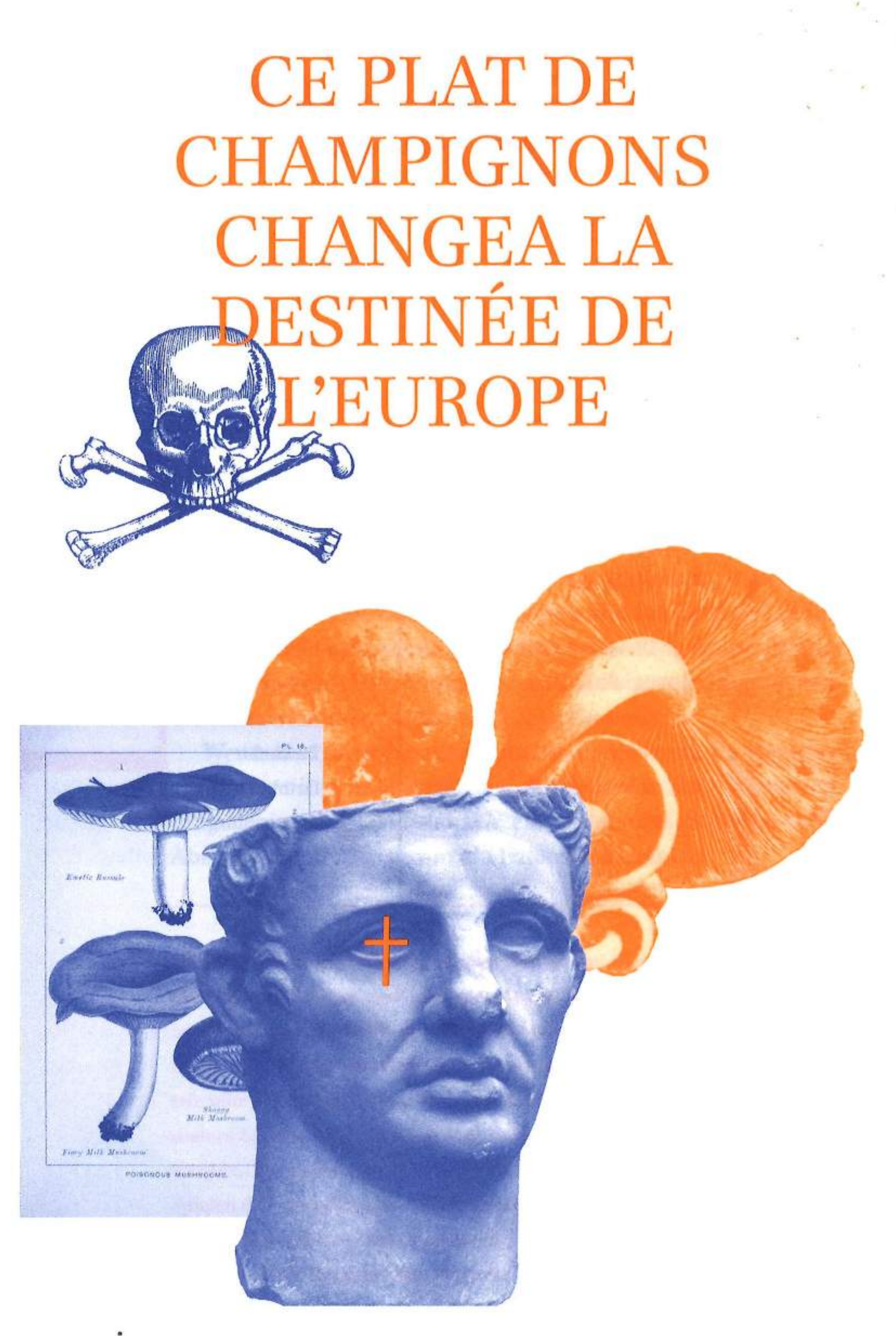
ALLES HAT SEINE ZEIT 1*

Saison	Art
Juli-August	Ringel-Taube
August–September	Turteltaube
September–Januar	Haselhuhn
September–Oktober	Waldschnepfe
Oktober	Schwan
Oktober–Januar	Kiebitz
Oktober–Januar	Regenpfeifer
Oktober–Juni	Auerhahn
Oktober–Juni	Birkhahn
November–Februar	Ortolan
November	Schneehuhn
Dezember	Knäkente
Dezember	Fasan



* Angaben Stand 1899, nicht klimawandelbereinigt

CE PLAT DE CHAMPIGNONS CHANGEA LA DESTINÉE DE L'EUROPE



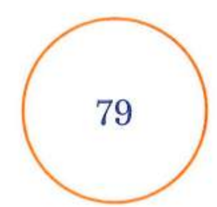
Hin und wieder ist der kochende Mensch machtlos beziehungsweise eben nur ein Mensch mit allen Fehlbarkeiten seines schwachen Immun- oder Verdauungssystems. Deshalb sind nachgebesserte Auflagen und eingeklebte Korrekturzettel in Pilzführern besser gründlich zu studieren, um Genuss und Überdruss verlässlich voneinander zu unterscheiden. Irrt man sich beispielsweise bei der Bestimmung des Grünen Knollenblätterpilzes, sind die eigenen Überlebenschancen gering. Allerdings könnte man so Teil einer Liste illustrer Opfer werden, in der sich unter anderem

Claudius (Kaiser, 10 v.u.Z.–54)
Clemens VII. (Papst, 1478–1534)
Natalja Kirillowna Naryschkina
(Zarin, 1651–1694)
Karl VI. (Kaiser, 1685–1740)

finden. Mit dem Ableben Karls VI. zum Beispiel sah es kurze Zeit so aus, als wäre der letzte männliche Habsburger und damit die ganze Linie verschwunden. Ein geradezu weltumspannender Krieg hat die Frage schließlich geklärt, die der grüne Knollenblätterpilz in die Welt gesetzt hat. Voltaire berichtet in seinen Memoiren, wie er vom Tod des Kaisers hörte, als er sich im Jahr 1740 in Holland aufhielt. Er habe ein Pilzgericht verspeist (übrigens sautiert mit Öl), das, so Voltaire, das Schicksal Europas ändern sollte.

DAS AUSGESTORBENE WUNDERGEWÜRZ

PLINIUS DER ÄLTERE



Bereits in der Antike sind Pflanzenarten ausgestorben, weil der Mensch sie aufgegessen hat. Der berühmteste Fall ist die Gewürzpflanze *Silphion* oder *Laserpitium*, die etwa in den Rezepten des Apicius (→ 247) als unverzichtbare Delikatesse rangiert. Das Kraut ist so weltberühmt, es wird sogar auf Münzen geprägt. Aber bereits in der Kaiserzeit ist nichts mehr davon aufzutreiben, die Pflanze gilt als ausgestorben. Da nur die alten Schriftzeugnisse bleiben, ist es heute unmöglich festzustellen, um welche Pflanze aus der Gattung *Ferula* es sich genau handelte: Silphion ist die Achillesferse aller Antikekochbücher.

Es ist eine geradezu klassische Kulinartragödie: Die erlesene Zutat kann nicht kultiviert werden, ihr natürlicher Lebensraum ist klein und verschwindet für Viehfutteranbau, billige Imitate übernehmen die Marktherrschaft. Am Ende ist aus dem Lebensmittel ein Unikat geworden, das den Fürsten amüsiert. Bereits für den älteren Plinius, der im Jahr 79 während des großen Vesuvausbruchs starb, ist diese Pflanze ein Kuriosum, dessen schwindende kulinarische Verfügbarkeit an den exorbitanten Summen gemessen wird, die es aufwiegen. So schreibt Plinius im 19. Buch seiner *Naturalis historia* hauptsächlich in Vergangenheitsformen und vom Hörensagen:

Als nächstes möchte ich von dem weltberühmten *Laserpitium* sprechen, das die Griechen *Silphion* nennen. Es wächst in der Gegen von Cyrene. Der Saft der Pflanze wird *Laser* genannt, er wird mit großem Erfolg als Arznei eingesetzt und mit Silberdenaren aufgewogen. Schon seit vielen Jahren bleibt die Pflanze in der genannten, gleichsam von ihr entvölkerten Gegend aus, weil die Staatspächter dort ihr Vieh auf die Weide führen. Sie glauben, dass sie mit Viehfutter mehr Gewinn machen können. Soweit meine Erinnerung zurückreicht, wurde davon nur ein Stengel dem Kaiser Nero überbracht.

Seit langer Zeit gibt es bei uns nur noch *Laser,* der aus Persien, Medien oder Armenien stammt. Er ist von viel schlechterer Qualität als der aus Cyrene. Zudem wird er oft mit Gummi, Serapinharz oder gemahlenen Bohnen verfälscht. Umso weniger soll deshalb unerwähnt bleiben, dass unter dem Konsulat von Gaius Valerius und Marcus Herennius 30 Pfund *Laserpitium* auf Staatskosten aus Cyrene herbeigeschafft wurden, und dass der Alleinherrscher Caesar zu Beginn des Bürgerkrieges aus der Staatskasse nebst Gold und Silber auch 1.500 Pfund *Laserpitium* entnahm.

Bei den zuverlässigsten griechischen Autoren lese ich, dass diese Pflanze entstand, als ein plötzlicher, pechartiger Regen in der Nähe der Gärten der Hesperiden und der großen Syrte niederging. Das war sieben Jahre vor der Gründung der Ortschaft Cyrene, das heißt 143 Jahre nach der Gründung unserer Stadt, und die Auswirkung dieses Vorfalls war über 4.000 Stadien nach Afrika hinein spürbar. *Laserpitium* wächst nur in dieser Region, es ist eine biestige und widerspenstige Pflanze, und wenn man sie zu kultivieren versucht, nimmt sie Reißaus in die Wüste.

ESSENS(ÜBER)RESTE

In der Kulinarik wie überall sonst gilt: Wer weit genug zurückschaut, kann schon fast wieder die Zukunft sehen. Nichts ist moderner als eine veritable Steinzeitdiät, die davon ausgeht, dass sich heutige Zivilisationskrankheiten vor allem auf den Überfluss an neuen Lebensmitteln zurückführen lassen – „neu“ ist dabei alles, was jünger als 10.000 Jahre ist. Zur Einordnung: Einem internationalen Team von Forscherinnen und Forschern ist es 2017 gelungen, in den beiden Ausgrabungsstätten Gadachrili Gora und Shulaveris Gora (50 km südlich von Tbilisi in Georgien) Spuren des ältesten bekannten Weines zu identifizieren, der aus dem Zeitraum zwischen 6000–5800 v.u.Z. stammt. Nur, wie bekommt man eigentlich heraus, was noch früher wirklich gegessen wurde? Ist der Mensch ein Fleischfresser, ein Allesfresser, ein ewig Angepasster?

Die ältesten Spuren menschlicher Kulinarik zeigen, dass es Feinschmeckerei wohl schon immer gab: In der (inzwischen gefluteten) Ausgrabungsstätte Gesher Benot Ya'aqov im Norden Israels ließen sich die Spuren kontrolliert genutzten Feuers und mehr als 50 verschiedene Pflanzen-, Samen-, Frucht- und Gemüsereste nachweisen, die dort vor über 750.000 Jahren gelagert wurden. Funde aus dem österreichischen Hallstatt im Salzkammergut zeigen molekulare Beweise für den Konsum von Blauschimmelkäse und Bier während der Eisenzeit.

Ein Blick in den Mageninhalt des 1991 aus dem Gletscher gezogenen Ötzis zum Beispiel, der vor mehr als 5.000 Jahren lebte, offenbart sein Bewusstsein für eine energiereiche Diät, um das Leben zu meistern: Steinbock, Hirsch und Einkorn. Die Mägen von Leistungs- und Kampfsportlern hingegen, die vor gut 2.000 Jahren lebten, zeigen andere Proteinquellen: Die Überreste römischer Gladiatoren, zum Beispiel aus dem türkischen Ephesos, weisen auf eine weitestgehend vegetarische Diät auf Grundlage von Gerste und Gemüse hin. Das klingt zeitgemäß für heute.

Doch der spektakulärste Fund ist die 1971 in der chinesischen Stadt Changsha (Provinz Hunan) zufällig ausgegrabene Leiche von Xin Zhui (ca. 217–168 v.u.Z.), die als eine der besterhaltenen Mumien überhaupt gilt. Ein vierfach verschachtelter Sarg, Seidentücher und eine geheimnisvolle Flüssigkeit lassen uns noch heute den wohl extravaganten Lebensstil der wohlhabenden Adligen rekonstruieren. Als Grabbeilage gab es unter anderem Schwanenfleisch, Geschirr und ein Rezeptbuch für die zahlreichen anderen Lebensmittel. Was befand sich im Verdauungstrakt dieser exzentrischen Feinschmeckerin der fernen Vergangenheit? 138 Melonenkerne.

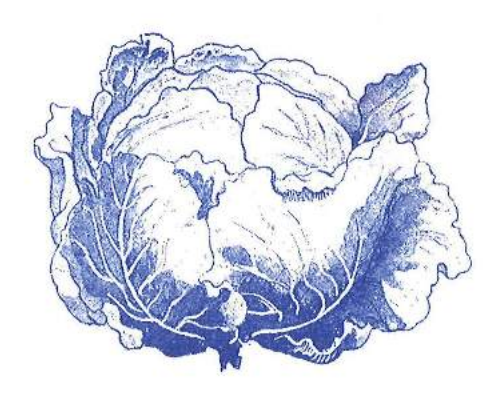


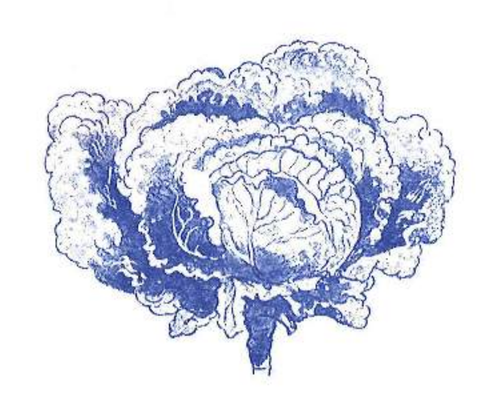
KOPFSALAT MIT SAHNE

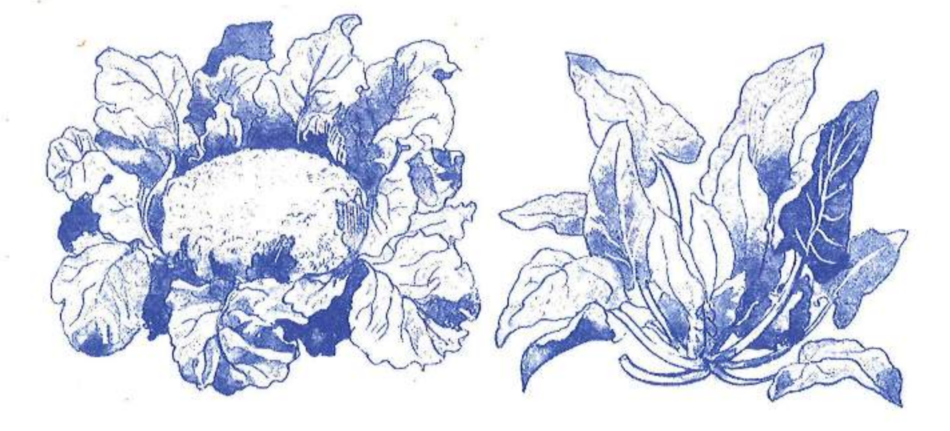
1910

FRANZ KAFKA

Franz Kafka (1883–1924) scheint eine unscheinbare, reservierte Person gewesen zu sein, deren Werk den Zeitgenossinnen und Zeitgenossen weitgehend unbekannt blieb, als er nur 40jährig nach schwerer Krankheit verstirbt. Seinem späterem Nachlassverwalter Max Brod sei Dank, dass wir seine überhaupt nicht unscheinbaren Texte noch kennenlernen dürfen. Heute kann sich niemand mehr über Nacht in einen Käfer verwandeln, ohne dass alle darin gleich ein Kafkazitat sehen. Brod und Kafka verband eine enge Freundschaft, die sich durch eine umfangreiche Korrespondenz nachzeichnen lässt, in der nicht nur die stilistischen Feinheiten beider Autoren, sondern auch einige kulinarische Experimentierfreudigkeit aufscheinen. Am 04. Dezember 1910, also mit gerade einmal 17 Jahren, schreibt Kafka eine Postkarte aus Berlin (das Motiv war die Siegessäule) an seinen Freund, in der er auch auf die ausgefallene vegetarische Küche der damaligen Reichshauptstadt zu sprechen kommt:



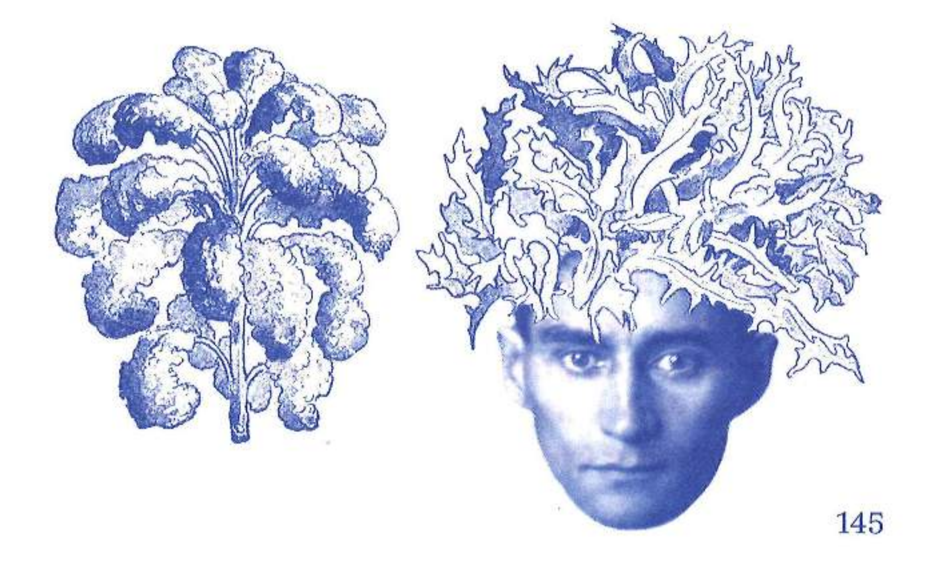






Liebster Max, der Unterschied ist der: in Paris wird man betrogen, hier betrügt man, ich komme aus einer Art Lachen nicht heraus. Fast aus dem Koupe bin ich Samstag in die Kammerspiele gefahren, man bekommt Lust Karten im Vorrat zu kaufen. Heute geh ich zu Anatol. Aber nichts ist so gut wie das Essen hier im vegetarischen Restaurant. Die Lokalität ist ein wenig trübe, man ißt Grünkohl mit Spiegeleiern (die teuerste Speise), nicht in großer Architektur, aber die Zufriedenheit, die man hier hat. Ich horche nur in mich hinein, vorläufig ist mir freilich noch sehr schlecht, aber wie wird es morgen sein? Es ist hier so vegetarisch, dass sogar das Trinkgeld verboten ist. Statt Semmeln gibt es nur Simonsbrot. Eben bringt man mir Grießspeise mit Himbeersaft, ich beabsichtige aber noch Kopfsalat mit Sahne, dazu wird ein Stachelbeerwein schmecken und ein Erdbeerblätterthee wird alles beenden.

Adieu



1905

DER GESANG DER VEGETARIER. EIN ALKOHOLFREIES TRINKLIED

ERICH MÜHSAM

Es lassen sich zahllose historische Beispiele für Menschen finden, die sich fleischlos ernährt haben: Die Philosophen Pythagoras, Xenokrates, der Kirchenvater Hieronymus, der Universalgelehrte Leonardo da Vinci oder die Dichter Shelley und Tolstoi. Aber da Fleisch die längste Zeit ein wertvolles Nahrungsmittel war, aßen weniger wohlhabende Menschen wohl schon immer hauptsächlich pflanzliche Produkte. Die politische, ethische oder ästhetische Entscheidung zur fleischlosen Ernährung ohne Not lässt sich in (Nord-)Europa ab dem 19. Jahrhundert nachweisen, sie wird zu einer Bewegung. Vereine werden gegründet, mehr und mehr Texte publiziert. Karl Wilhelm Diefenbach, der an der Wurzel der Lebensreformbewegung um 1900 steht, lebt gar vegan und erntet dafür den spöttischen Ehrentitel *Kohlrabi-Apostel*. Sowohl als Selbstbeschreibung als auch als Schimpfwort wird die Bezeichnung *Vegetarier* zu einem alltäglichen Begriff. Das noch immer bestehende Restaurant Hiltl in Zürich wurde 1898 gegründet und gilt als ältestes rein vegetarisches Restaurant überhaupt. Der Schriftsteller und politische Aktivist Erich Mühsam (1878–1934) kann sich entsprechend im Jahr 1905 zu folgendem (wohl nicht ganz unironischen) Gesang hinreißen lassen:

Wir essen Salat, ja wir essen Salat
Und essen Gemüse von früh bis spat.
Auch Früchte gehören zu unsrer Diät.
Was sonst noch wächst, wird alles verschmäht.
Wir essen Salat, ja wir essen Salat
Und essen Gemüse von früh bis spat.

Wir sonnen den Leib, ja wir sonnen den Leib,
Das ist unser einziger Zeitvertreib.
Doch manchmal spaddeln wir auch im Teich,
Das kräftigt den Körper und wäscht ihn zugleich
Wir sonnen den Leib und wir baden den Leib,
Das ist unser einziger Zeitvertreib.

Wir hassen das Fleisch, ja wir hassen das Fleisch
und die Milch und die Eier und lieben keusch.
Die Leichenfresser sind dumm und roh,
Das Schweinevieh – das ist ebenso.
Wir hassen das Fleisch, ja wir hassen das Fleisch
und die Milch und die Eier und lieben keusch.

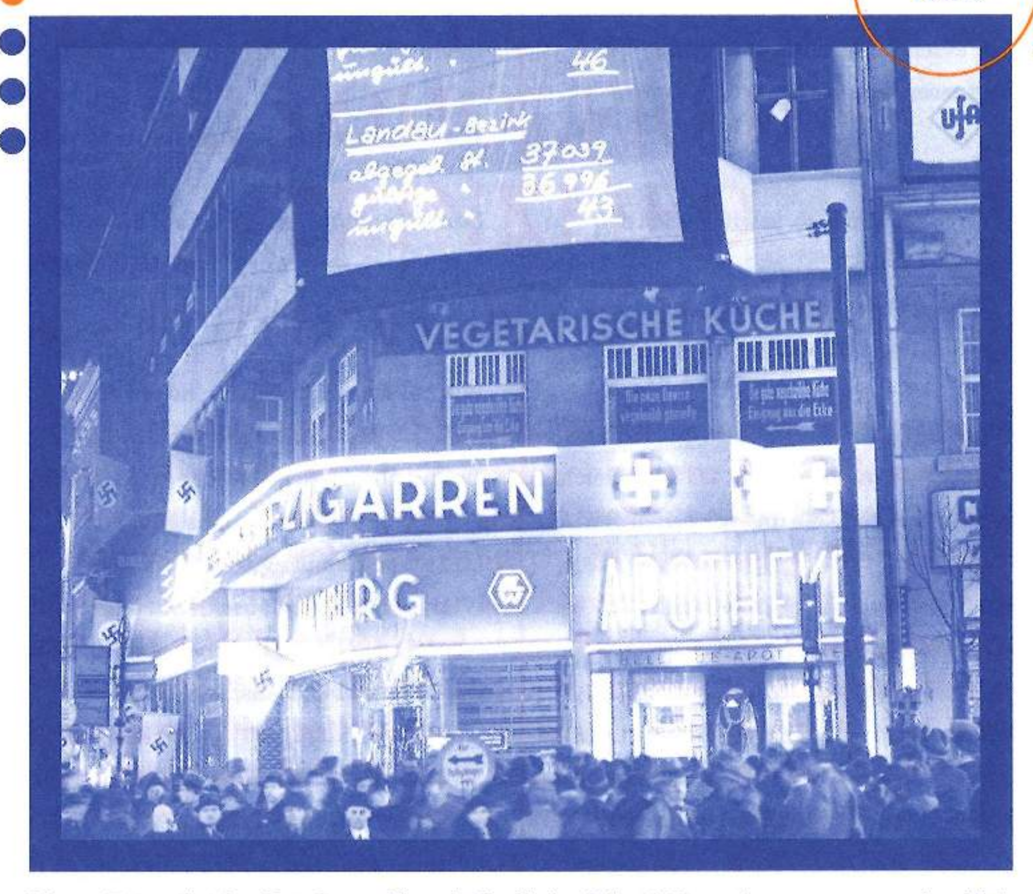
Wir trinken keinen Sprit, nein wir trinken keinen Sprit,
Denn der wirkt verderblich auf das Gemüt.
Gemüse und Früchte sind flüssig genug,
Drum trinken wir nichts und sind doch sehr klug.
Wir trinken keinen Sprit, nein wir trinken keinen Sprit,
Denn der wirkt verderblich auf das Gemüt.

Wir rauchen nicht Taback, nein wir rauchen nicht Taback,
Das tut nur das scheussliche Sündenpack.
Wir setzen uns lieber auf das Gesäss
Und leben gesund und naturgemäss.
Wir rauchen nicht Taback, nein wir rauchen nicht Taback,
Das tut nur das scheussliche Sündenpack.

Wir essen Salat, ja wir essen Salat
Und essen Gemüse von früh bis spat.
Und schimpft ihr den Vegetarier einen Tropf,
So schmeissen wir euch eine Walnuss an den Kopf.
Wir essen Salat, ja wir essen Salat
Und essen Gemüse von früh bis spat.

VEGETARISCHE KÜCHE AM POTSDAMER PLATZ

1936



Dieses Foto zeigt den Potsdamer Platz in Berlin im Jahr 1936, und zwar genau zu dem Zeitpunkt, als die verheerenden Ergebnisse der Reichstagswahl bekannt gegeben werden. Die gleichen Feiglinge, die Erich Mühsam zwei Jahre zuvor im KZ Oranienburg ermordeten, erhielten nun 98,8% der Stimmen. Im Schatten dieser politischen und gesellschaftlichen Katastrophe fällt ein Werbeschild auf: „Vegetarische Küche" steht da an der Bellevuestraße Ecke Potsdamer Straße und führt aus: „Die neue Devise, vegetarisch genieße." Zu dieser Zeit sind unter anderem die gesundheitlichen Vorteile des reduzierten Fleischkonsums längst bekannt, auch prominente Vegetarierinnen und Vegetarier gibt es schon, nicht zuletzt unter den größten und gröbsten Nazis. Der Genuss ist dabei bis heute der größte Streitpunkt zwischen Befürwortern und Gegnern des Vegetarismus. Die Zahlen sprechen jedenfalls für sich: 1936 lassen sich im Berliner Adressbuch ganze 15 „vegetarische Speiseanstalten" finden.

REZEPT

Beefsteaks mit Spiegeleiern

Ein Rezept von Henriette Davidis (1856)

Rote Beete

Gänseblümchen

Sand

Macht von Rothrüben kleine, runde Scheiben, etwas größer als ein Fingerhut, legt auf jede Scheibe ein Gänseblümchen als Ei, streut statt Salz etwas weißen Sand darüber, und richtet sie zusammen auf ein Schüsselchen an.

Die Hauswirtschaftslehrerin Henriette Davidis (1801–1876) schreibt ausgesprochen erfolgreiche Koch- und Haushaltsbücher für Frauen jeden Alters, etwa *Praktisches Kochbuch. Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte (...), mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen* (1845), *Der Küchen- und Blumengarten für Hausfrauen* (1850), *Die Jungfrau. Worte des Rats zur Vorbereitung für ihren Beruf* (1857), oder *Die Hausfrau. Praktische Anleitung zur selbständigen und sparsamen Führung des Haushalts. Eine Mitgabe für junge Frauen zur Förderung des häuslichen Wohlstandes und Familienglücks* (1861). 1856 erscheint darüber hinaus ein Kochbuch für Kinder, *Puppenköchin Anna. Ein praktisches Kochbuch für kleine liebe Mädchen*, das Rezepte für die Zubereitung mittels eines Puppenherdes versammelt. Der zweite, deutlich kürzere Teil, aus dem das obige Rezept stammt, enthält Gerichte, die für die Bewirtung der Puppen vorgesehen sind.

REZEPT

Einfaches Hanfgericht

Ein Rezept von Bartolomeo Sacchi, gennant *il Platina* (1467)

1 Pfund Hanf, 1 Pfund Mandeln, ½ Pfund Zucker, ½ Unze Ingwer, Brotkrümel, Safran, Rosenwasser, süße Gewürze

---

Um ein einfaches Hanfgericht für zwölf Personen zu bereiten, nehme man ein Pfund sauberen Hanf und koche ihn, bis er aufgeht. Dann gibt man ein Pfund Mandeln und Brotkrümel dazu, zerreibt es alles in einem Mörser, gibt etwas magere Brühe dazu, und treibt es durch ein feines Sieb wieder in einen Topf. Man erhitzt es unter stetem Umrühren und wenn es fast kocht, gibt man ein halbes Pfund Zucker, eine halbe Unze Ingwer, etwas Safran und etwas Rosenwasser dazu. Wenn es gekocht und auf kleinen Schüsselchen angerichtet ist, gibt man noch einige Spritzer eher süßer Würze darüber. Meiner Meinung nach hat dieses Gericht große Ähnlichkeit mit den *baricoccoli* genannten Honigkeksen aus Siena; aus vielen ehrenwerten Zutaten wird hier ein unbotmäßiges Gericht bereitet, denn es ist schwer verdaulich und kann Unwohlsein verursachen.





Der Humanist Bartolomeo Sacchi (1421–1481), unter anderem erster Bibliothekar der vatikanischen Bibliothek, verfasst im Sommer 1467 den größten Teil seines Kochbuches *De honesta voluptate et valetudine,* etwa *Über ehrbare Lust und Gesundheit,* das ca. 1474 zuerst in Rom bei Ulrich Han, dann 1475 in Venedig bei Laurentius de Aquila und Sibyllinus Umber gedruckt wird – das erste seiner Art. Die Rezepte gehen auf Martino de' Rossi, *den* Spitzenkoch des 15. Jahrhunderts, zurück und erfahren in Sacchis lateinischer Fassung europaweite Verbreitung. Allerdings ist *das* klassische Rezept für die ehrbare Lust

des Cannabiskonfekts fast ein halbes Jahrtausend jünger. Es wird von Alice B. Toklas, der Lebensgefährtin Gertrude Steins, in ihrem Kochbuch (1954) überliefert und dem Künstler Brion Gysin (1916–1986) zugeschrieben. Auch in diesem Rezept, das in der Gegenkultur der 1960er-Jahre größte Erfolge feiert, werden Hanf, Nüsse und Gewürze zermörsert, mit ordentlich Zucker und Fett vermischt, und kleine Portionen aus dem Teig geformt. Das Unwohlsein, vor dem der Humanist beim Genuss des *cibarium cannabinum* warnt, wird nun schon deutlich ausgelassener ins Auge gefasst: „Euphorie und ansteckende Lachsalven, ekstatische Träumereien und Persönlichkeitserweiterungen auf den verschiedensten Ebenen darf man gelassen gewärtigen. Nahezu alles, was die heilige Theresia vollbrachte, kann man übertreffen."



Satire geht durch den Magen und der Begriff „Satire“ selbst ist eine kulinarische Metapher: das lateinische *satura* bezeichnet eine mit bunt gemischten Früchten gefüllte Schüssel, ein Obstallerlei. Die als Das *Gastmahl des Trimalchio* bekannte Passage aus dem Roman *Satyricon* des Petron ist eines der berühmtesten Beispiele für die satirische, bloßstellende Kraft der genauen, übergenauen kulinarischen Schilderung. Der Freigelassene Trimalchio, der in kürzester Zeit zu größtem Reichtum gekommen ist, feiert ohne Grund, protzt ohne Geschmack und trägt sogar eigene miserable Gedichte vor. Die Protagonisten, die zu diesem Gelage von einem Freund mitgenommen werden, wissen nicht, wie ihnen geschieht. Der fragmentarisch überlieferte Roman entsteht zur Zeit des Kaisers Nero, in den 60er-Jahren des ersten Jahrhunderts, und lässt tief blicken: An der Kultur des alten Rom erweist sich, dass eine Zivilisation, die die Fußbodenheizung kennt, trotzdem ganz anders ticken kann wie unsere. Über den Autor, Titus Petronius, ist wenig bekannt. Er bekleidet hohe Ämter, bringt es bis zum Konsul, zeichnet sich aber vor allem durch unübertroffenen Sachverstand bezüglich des Schönen, Eleganten und Angenehmen aus. Er erhält am Hofe des Kaisers Nero Amt und Titel des *Arbiter*, des Geschmacksrichters. 66 entgeht er durch Freitod der Anklage im Kontext einer Verschwörung.

Das *Gastmahl* ist das längste zusammenhängende Stück, das von Petrons Roman erhalten ist; zahlreiche Gespräche, Plaudereien, Rückblicke und Abschweifungen füllen das Setting des Mahls, nicht zuletzt der Bericht von einem anderen Festmahl. Hier aber soll es um das von Trimalchios Chefkoch Daedalus zubereitete Essen und sein unmittelbares Begleitprogramm gehen: eine Charakterstudie des Gastgebers.

DAS GASTMAHL DES TRIMALCHIO

Dampfbad und kalte Bäder

Übersiedlung der Tischgesellschaft in den ersten Speisesaal

Schneegekühltes Wasser für die Hände
Pediküre für die Gäste, singende Dienerschaft

Gemischte Vorspeisenhäppchen,
gruppiert um eine Eselsfigur aus korinthischer Bronze,
auf der **weiße und schwarze Oliven** drapiert sind,
Siebenschläfer mit Honig und Mohn,
Bratwürste, syrische Pflaumen, Granatäpfel
Auftritt des Gastgebers mit Musik

Eine brütende Henne aus Holz,
darunter **Pfaueneier im Teigmantel,**
mit gepfeffertem Dotter und einer Grasmücke gefüllt
Honigwein, ein Tusch und Chor

Wein für die Hände

Parade von mit Gips verschlossenen Glasamphoren voller Wein
Tanz und Fall eines Skeletts aus Silber
Dichterlesung des Gastgebers

Ein großes, nach dem Tierkreis gestaltetes Tablett, darauf
Kichererbsen, Rindfleisch, Hoden und Nieren, Blumenkränze
Afrikanische Feigen, Schweinegebärmutter,
Waage mit Pasteten und Kuchen, kleine Meeresfische
Hase, Heuschreckenkrebse, Gans, Barben
je wortspielerisch den Sternzeichen zugeordnet, sowie
Honigwabe auf frischem Rasenstück
Brot

Gesangsdarbietung des Gastgebers.
Unter dem Tierkreistablett
Masthühner, Saueuter
Hase, mit Federn als Pegasus dekoriert,
vier Marsyasfiguren, herausfließend
Pfeffersauce auf Fisch
Auftritt des Vorschneiders mit Musik

Auftritt einer Jagdmeute nebst Hunden, dazu
erstklassiger Wildschweinkeiler mit dem
Filzhut eines Freigelassenen,
an den Hauern Körbchen voll syrischer und ägyptischer Datteln,
ringsum Frischlinge aus Teig.
Auftritt eines hünenhaftem Vorschneiders,
dem geöffneten Keiler entfliegen Drosseln.
Trauben
Gesangsstücke auf Texte des Gastgebers
Von jetzt an **Wein ohne Wasser**

Auftritt dreier weißer Schweine, mit Glöckchen behangen,
Auswahl eines Schweins zur sofortigen Zubereitung

Schwein, gefüllt mit Bratwürsten und Blutwürsten

Akrobaten, Tänzer, brennende Reifen,
ein inszenierter Unfall und
Dichterlesung des Gastgebers

Mit Wortspielereien und einer Lotterie präsentiert
Hinterschinken mit Essig, Halsgrat, Salzgebäck,
Rosinen mit attischem Honig, Hase, Seezunge,
Maus mit Frosch und roter Bete,
und zahlreiche weitere Wortspielgerichte

Rhapsoden in voller Rüstung
Lesung des Gastgebers aus dem Homer
Gesottenes Kalb
Aufschneider als Ajax verkleidet

Aus der Decke herabschwebendes Rad mit
vergoldeten Kränzen und Duftwässerchen
dazu **verschiedene Kuchen** und ein
Priapus aus Kuchen, mit Trauben und Obst,
Safranwasser verspritzend

Ausgebeinte Masthühner
Gänseeier unter Filzkäppchen
Auftritt einer Truppe Nachtschwärmer

Alle Tische ab- und weggeräumt, neue Tische aufgestellt,
Sägemehl mit Safran, Zinnober und gemahlenem
Marienglas wird ausgestreut
Gesangeinlage zu Texten des Vergil

Drosseln aus Weizenteig, mit Nüssen und Rosinen gefüllt
Gespickte Quitten
Mastgans in einem Kranz aus Fischen und Vögeln,
sämtlich aus Schweinefleisch
Inszenierte Streiterei mit zerbrochenen Krügen voller
Austern und Kammmuscheln
Silberbecken voller Parfüm für die Füße der Gäste

Übersiedlung der Tischgesellschaft ins Bad

Übersiedlung der Tischgesellschaft in
den zweiten Speisesaal

Spontan gefangener und gekochter Hahn mit Pfeffer

Auftritt Hornistenensemble
Weihe- und ehrenvolle Begräbnismusik
für den lebenden Gastgeber

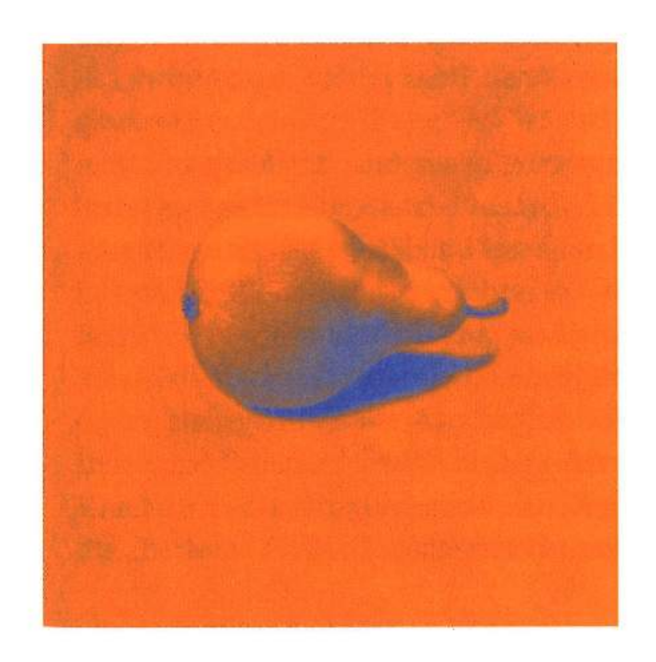
REZEPT

Seltsames Gebäck

Ein Rezept von Sabina Welserin (1553)

Man nehme getrocknete Birnen sowie drei Lot Erbsen, wasche, koche und passiere die Erbsen. Sodann nimmt man eine gute Handvoll Brotbrösel, vermengt sie mit der Erbsenbrühe zu einem Teig, wendet die Birnen darin und backt sie heraus. Dazu macht man eine Soße nach Belieben.

Warum notiert Sabina Welserin (aller Wahrscheinlichkeit Tochter des Anton Welser, geboren 1515, 1535 mit dem Nürnberger Leonhard Hirsvogel verheiratet und 1539 von diesem wieder geschieden) dieses Rezept? Es erscheint ihr wunderlich und seltsam, aber da es der Niederschrift wert ist, kann es so schlecht nicht gewesen sein; es liegt ein wenig außerhalb der Norm. Warum, das können wir nur mutmaßen – und schon denken wir über die gleiche Frage nach wie die Welserin. Sie schreibt: „Ain seltzam baches". Das Manuskript, in dem sich bereits Rezepte für „Nürnberger Lebkuchen" und faschingsübliche Krapfen finden, liegt heute in Augsburg.



DIE FASZINIERENDE DEKADENZ DER KÜCHE

1585

TOMMASO GARZONI

Es ist ein langer Satz, aber es ist nur ein Satz, der benötigt wird, um die Dekadenz- und Verfallsgeschichte der Welt anhand der Tischsitten zu erläutern: siehe unten.

Die Nachschlagewerke und Lexika des Mönches Tommaso Garzoni (1549–1589), die in den letzten Jahren seines Lebens in wunderlicher Fülle erscheinen, zählen seinerzeit zu den einflussreichsten ihrer Art, durch unzählige Auflagen und Übersetzungen wirken sie in ganz Europa. Seine *Piazza Universale* von 1585 versammelt die Berufe dieser Welt zu einem großen Schauspiel von bizarrer Gelehrsamkeit, es ist ein (so der Titel der ersten deutschen Übersetzung von 1619) *allgemeiner Schauplatz oder Markt und Zusammenkunft aller Professionen, Künste, Geschäfte, Handels- und Handwerksberufe, so in der ganzen Welt geübt werden.* Also alles. Auch die Köche und ihre Spießgesellen fehlen freilich nicht und sie sind dem humanistischen Enzyklopädisten suspekt. Man spürt deutlich, wie sehr die Gesundheit des Körpers und der Seele für Garzoni an der Mäßigung hängt, wie demgegenüber aber die Gelehrsamkeit auf den Exzess aus ist: Exzesse der bemerkenswerten Maßlosigkeit, Exzess der Liste, in der das Wissen über diese Antike aufblüht. Es ist entsetzlich, was sich die dekadenten Römer servieren ließen – aber man kann unmöglich wegsehen. Es folgt ein sprachlich behutsam modernisierter Auszug aus der (anonymen) deutschen Erstübersetzung von 1619.

DER DREIUNDNEUNZIGSTE DISKURS

VON KÖCHEN, KÜCHENJUNGEN, CREDENZERN, VORSCHNEIDERN, KELLNERN ODER SCHENKEN, TISCHDIENERN UND GÄSTEN

Die Kochkunst ist in den ersten goldenen Zeiten des Saturn bei dem einfältigen Volk, welches sich an Äpfeln und Eicheln genügen ließ und gleichwohl bis in hohes Alter in guter Gesundheit ohne so vielerhand Schwachheiten lebte, nicht so hoch geachtet gewesen wie sie es in der jetzigen, vermeintlich klugen Welt ist, in welcher der Bauch gleichsam der Menschen Gott geworden ist, dem sie ohne Unterlass fleißig und treulich dienen, mit so mancherlei kunstreich zubereiteten Speisen und Getränken, dass man wohl sagen möchte, es sei der Abgott Bal zu Babel niemals so gefräßig und begierig gewesen als der jetzigen Welt Abgott Bauch, dem sie alle Tage, ja fast alle Augenblicke etwas Neues opfern muss, wofür sie nichts anderes zu Lohn oder Vergeltung bekommt als endlich Armut, allerhand alte und neue beschwerliche Krankheiten und Verkürzung ihres Lebens, sodass ich sowohl des ewigen als auch des zeitlichen Wehes, das schließlich über sie kommt, geschweige.

Man sieht nichts anderes in der ganzen Welt und in allen Städten als einen großen Haufen Bauchdiener, die alle ihre Andacht nirgendwo anders hinrichten als auf niedliche Bissen, als wären sie durch ein allgemeines Läuten der Glocken dazu ermahnt, sobald sie aufwachen zur Küche zu laufen, als ob es ihre Kirche wäre, zur Speisekammer zu eilen wie zum Altar, zum Keller wie zur Sakristei, zum Hühnerhof wie zu dem Ort, wo ihre Opfergaben gehalten werden. Der Geruch eines frischen Bratens erscheint ihnen viel lieblicher als Weihrauch, des triefenden Fettes als Balsam, das Krächeln in der Bratpfanne wie eine Orgel, und das brutzelnde Gebäck wie die allerbeste Musik, die man vorbringen oder erdenken kann.

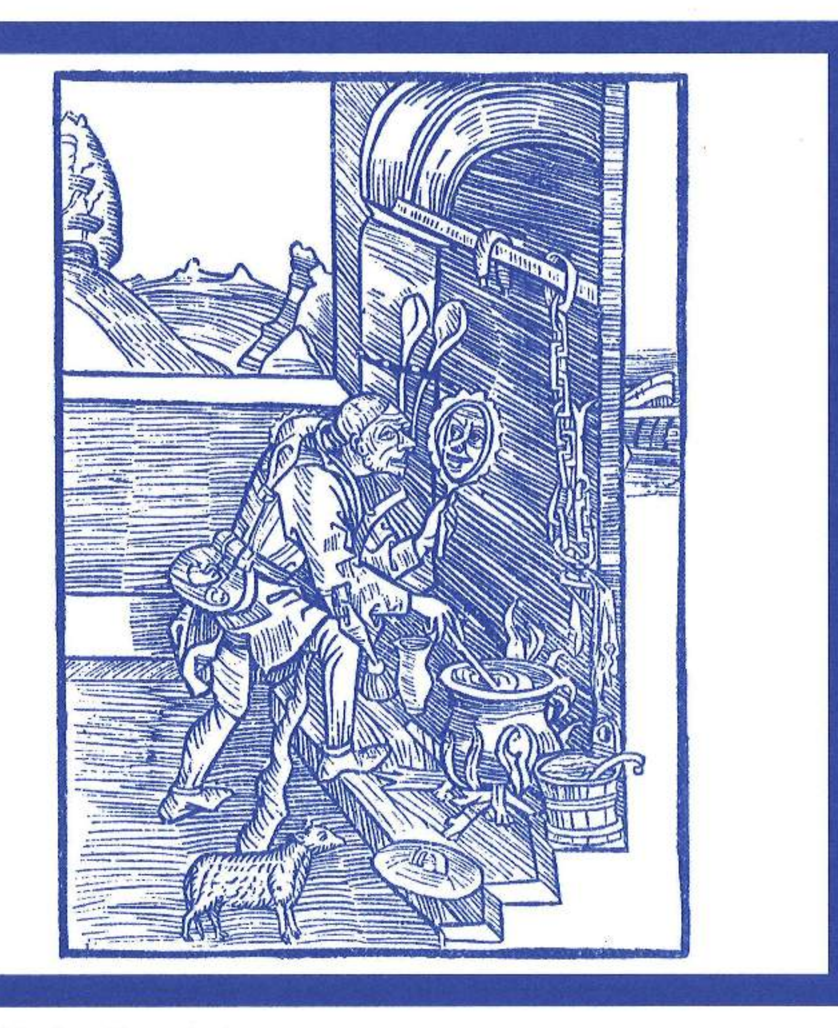
Der erste, der den Brauch der Gastereien eingeführt hat, ist nach der Meinung des *Aristoteles* der *Italus* gewesen, ein König in Italien, von dem die ganze Landschaft ihren Namen bekommen und bis auf den heutigen Tag behalten hat. Er veranstaltete solche Zusammenkünfte, damit seine Untertanen, die wilde und unfreundliche Leute waren, zusammenkommen und mehr Freundschaft und Gemeinschaft miteinander halten sollten. Demgegenüber wissen die Köche und Küchenfreunde nicht, wie sie genugsam den unflätigen Haufen der Schwelger erheben sollen, unter anderem etwa den Römer *Apicius,* der bis nach Libyen reiste, um die großen Feigen, die angeblich dort wuchsen, genießen zu können; *Crispinus,* der 6.000 Sesterzen für eine Barbe ausgab; *Vitellius,* der das Fleisch fraß, das man den Göttern opfern sollte, und nicht warten konnte, bis es den Göttern vorgetragen worden war; *Caligula,* der den größten Teil der Schätze, die er von *Tiberius* geerbt hatte, mit Huren und Schlingeln hindurchjagte; *Aristipp,* den *Diogenes* einen königlichen Hund nennt, weil er sich so fleißig zu Dionysios hielt, um seines Tisches zu genießen; *Nero,* der von Mittag bis Mitternacht bei Tisch saß; *Heliogabal,* der für eine Mahlzeit für sich alleine nicht weniger als 100.000 Sesterzen Zutaten haben musste; *Gathi,* eine Königin von Ägypten, die es in ihrem ganzen Königreich verbieten ließ, Fisch zu essen, außer in ihrer Gegenwart; den Athleten *Theagines,* der einen Ochsen alleine und auf einmal gefressen hat; *Maximinus den Jüngeren,* der etwa vierundzwanzig Maß Wein getrunken und vierzig Pfund Fleisch in einer Mahlzeit aufgerieben hat; *Milon aus Kroton,* der, wie *Theodorus* berichtet, zwanzig Minen Fleisch und zwanzig Brot gefressen und drei Eimer Wein in einem Sitz gesoffen hat; der Kaiser *Geta,* der befahl, dass man die Gerichte in alphabetischer Reihenfolge auf seinen Tisch auftrage, und drei Tage lang zu Tisch sitzen konnte; *Clodius Albinus,* der zum Käse hundert Pfirsiche, zehn Gurken, fünfhundert Feigen, dreihundert Austern und zwanzig

Pfund Rosinen beilegen konnte; *Pharos,* den auch *Flavius Vopiscus* mit Verwunderung erwähnt, der an der Tafel des Kaisers Aurelian eine wilde Sau, hundert Brote, einen Hammel, ein Spanferkelein gefressen und so viel Wein dazu gesoffen hat wie Wasser in einen Walfisch gehen möchte; *Astidamon aus Milet,* der bei einer Mahlzeit des Königs *Ariobarzanes* alles aufgefressen hat, was für sämtliche Gäste zugerichtet war; *Camblus aus Lydien,* der ein solcher Fraß gewesen ist, dass er eines Nachts sein Weib, das bei ihm lag, gefressen hat; und schließlich *Erysichthon,* der aus Hunger seine eigenen Gliedmaßen verzehrte.

Solche Leute sind der Köche beste Freunde, weil sie ihnen auch am besten aufhelfen können, weshalb sie sich auch zum höchsten freuen, wenn sie nur ihren Namen hören. Hingegen aber möchte ihnen der Magen aufstoßen, wenn man erzählt, dass der König *Forus* Wasser getrunken hat; *Apollonius Thyanaeus* sich der Weines enthalten hat; *Sokrates* Milch als seinen Trank gebraucht hat. Überaus lieblich aber ist es ihnen zu hören, dass *Lucius Piso* in Gegenwart des *Tiberius* drei Tage hintereinander das Trinken aushalten konnte; dass *Xenokrates* von *Dionysios* eine Belohnung erhielt, weil er ein halbes Fein Wein während einer Mahlzeit trank; dass *Novellus Tricongius aus Mailand* nach dem Zeugnis des *Plinius* drei große Maß in einem schmalen Zug herausgezogen. Vor Freude möchte sie zerschmelzen oder die Hosen netzen, wenn sie die Namen der guten Weine nacheinander nennen hören, obwohl sie kein besseres Latein können als *Vinum,* nämlich *Phalernum, Surrentinum, Candium, Lesbium, Thasium, Calibornium, Damascenum, Milesium, Leucadium, Alcantium, Corflorrium, Rhenanum* und andere mehr, die heutzutage allgemein sind und mit Lüsten und Freuden getrunken werden.

NARRENBREI

1494



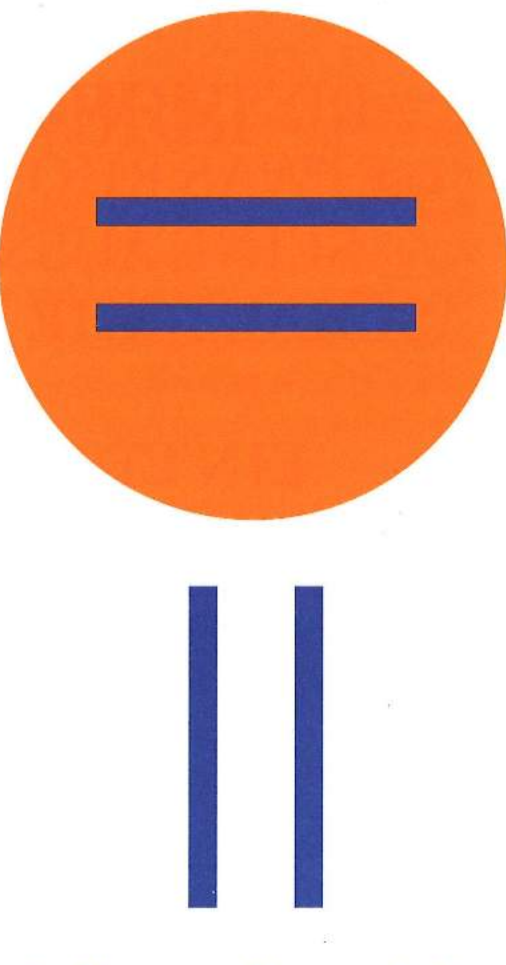
Der rührt sich einen Narrenbrei,
der glaubt, dass er recht weise sei.

DIESER WEIN SCHMECKT
ETWAS RHOMBENFÖRMIG.
SEINE AUSSAAT IST GUT.
SCHAUT, WIE ER SICH NEIGT!

EIN EDLER TROPFEN.
ETWAS HART IM ANSATZ,
ABER ER RAGT WEIT IN DEN
HALS HINEIN.

Helge Schneider (*1955), *00Schneider. Jagd auf Nihil Baxter*

GEHT LIEBE DURCH DEN MAGEN?



Der Mantovaner Humanist Fulvio Pellegrino Morato (gest. 1548) wusste, dass es nicht nur eine Sprache der Farben, der Blumen oder Töne gibt, sondern ebenso eine des Essens. Wie in allen anderen Fällen ist es auch hier eine Sprache der Liebe. Meistens leitet er die Bedeutungen der Zutaten aus ihrer äußeren Gestalt ab, wie im Fall des Rosmarins, der keine Frucht trägt und daher auch eine ertragslose Liebe in Aussicht stellt. Wer also einmal eine verstecke Botschaft kochen möchte, halte sich entsprechend an folgende Hinweise.



Ackerbohne	Mach nur, wie du denkst.
Apfel	Hör endlich auf, ich kann nicht mehr.
Artischocke	Hilf dir selbst, so gut du kannst.
Basilikum	Verdacht und Eifersucht.
Birne	Unanständige Liebe von beiden Seiten.
Dill	Süße, heimliche, keusche Liebe, die gut enden wird.
Fenchel	Betrug.
Flusskrebs	Vieles kommt anders, als man erwartet oder gehofft hatte.
Gerste	Du bleibst immer nur in Gedanken, weil du nie etwas tust.
Granatapfel	Treue Liebe wird eine großartige Frucht hervorbringen.
Kaper	Die Liebe wird echt sein, wenn du tust, woran du glaubst.
Kastanie	Keusche Liebe, die aber sticht und pikt und heimlich schmerzt, weil sie unglücklich ist.
Knoblauch	Dreckige und stinkende Liebe.
Kürbis	Durch deine eigene Dummheit hast du verloren, was dir hätte gehören können, wenn du schlauer gehandelt hättest.
Majoran	Die Liebe wächst mit jedem Tag.
Mandel	Mein Herz wird an der Liebe zu Grunde gehen.
Olive	Frieden und Ende der Mühen.
Pilz	Verirre dich nicht, denn morgen ist auch noch ein Tag.
Rosmarin	Verschwendete Liebe, von der nichts zu erwarten ist.
Safran	Was uns gehören sollte, haben nun andere.
Trüffel	Die bisher geheimgehaltene Liebe lässt sich nicht länger verstecken.
Zwiebel	Tränen.

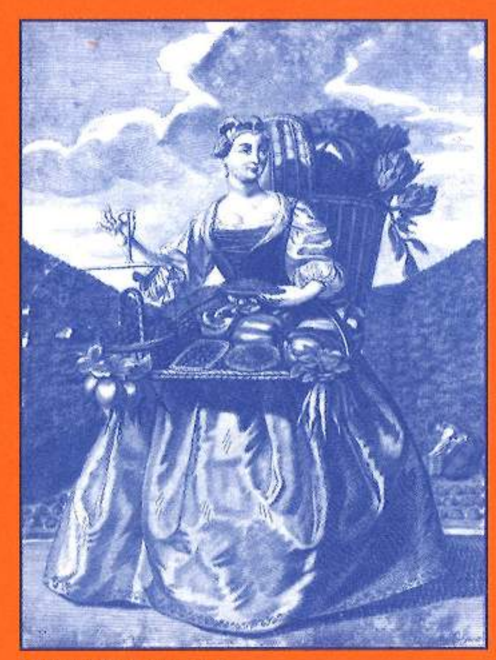
1730

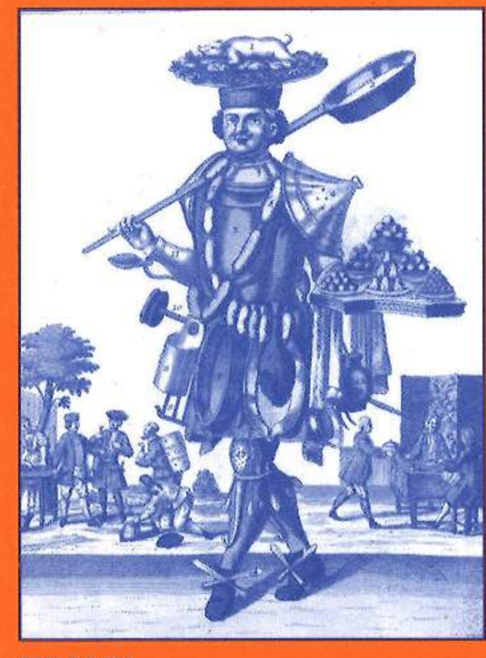
KULINARKÖRPER

Der Kupferstecher Martin Engelbrecht (1684–1756) hat ein eindrucksvolles Gesamtwerk hinterlassen, das über 3000 Bilder umfassen soll. Ob Abbildungen historischer Ereignisse, militärischer Siege oder Niederlagen, von Alltagsszenen, Porträts oder Allegorien: Seine Feder schien sich überall gleich wohl zu fühlen. Ein eindrucksvolles Beispiel dafür ist die ca. 1730 in Augsburg erschienene *Assemblage nouveau des manouvries habilles*, also die *neueröffnete Sammlung der mit ihren eigenen Arbeiten und Werkzeugen eingekleideten Künstlern, Handwerkern und Professionen*, die das komplexe kulinarische Miteinander unserer Gesellschaft in Szene setzt.

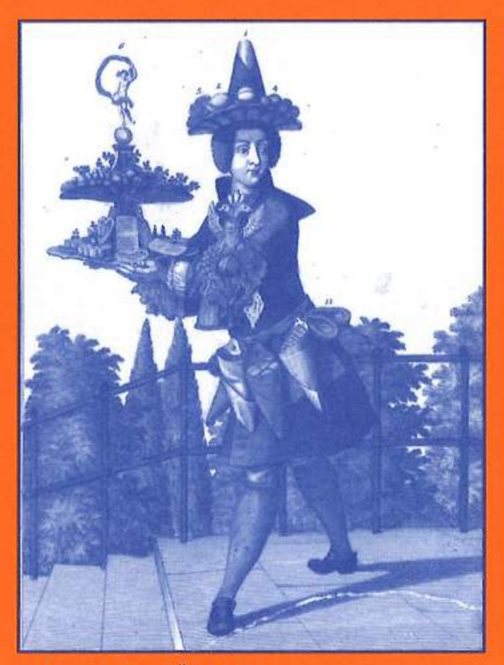



EIN GÄRTNER


EINE GÄRTNERIN


EIN KOCH


EINE KÖCHIN



EIN ZUCKERBÄCKER



EINE ZUCKERBÄCKERIN



EIN BÄCKER



EINE BÄCKERIN



EIN METZGER



EINE METZGERIN



EIN BIERBRAUER



EINE BIERBRÄUERIN



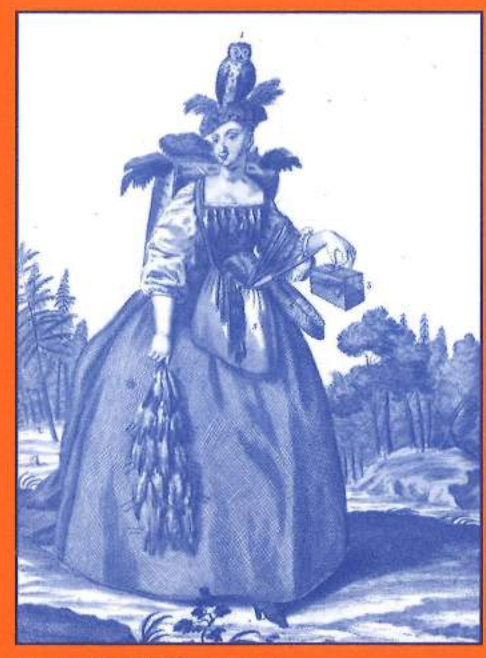
EIN FISCHER



EINE FISCHERIN



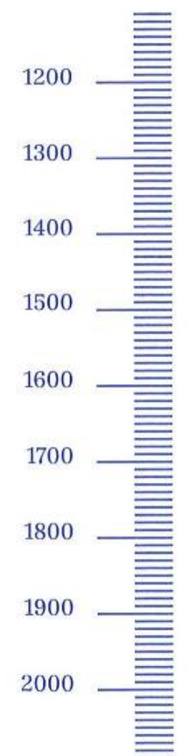
EIN VOGELFÄNGER



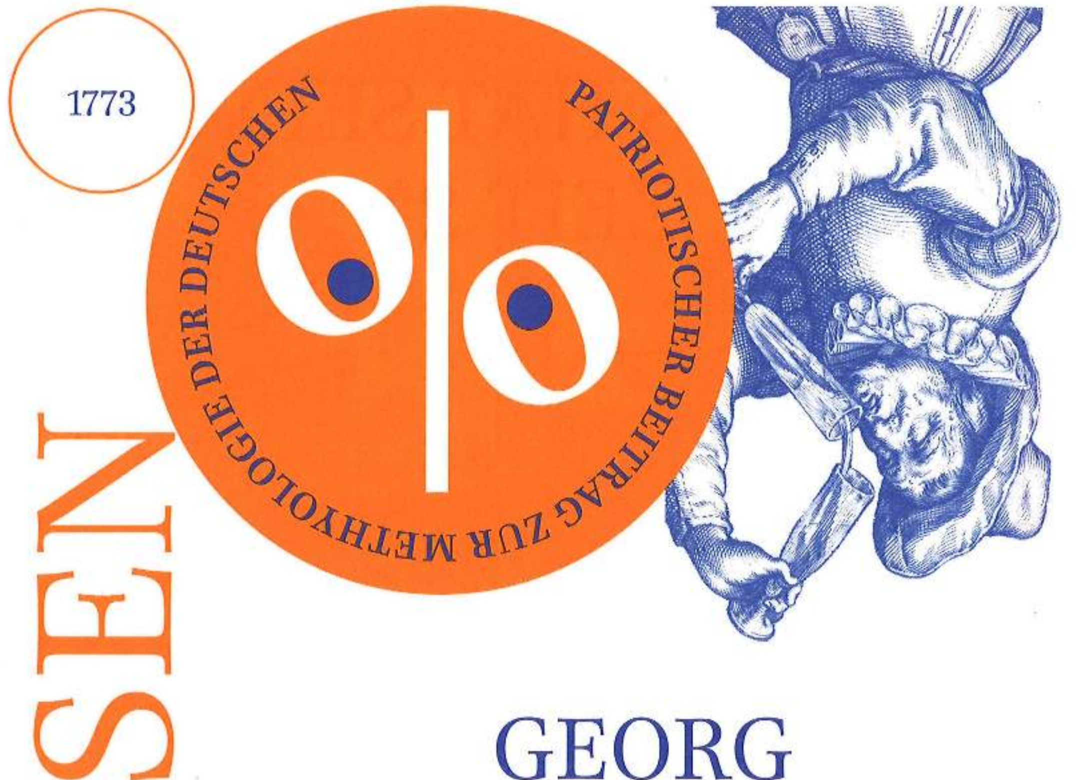
EINE VOGELFÄNGERIN

ALLES HAT SEINE ZEIT 2*

Saison	Art
Januar–Mai	Rotbarbe
März	Kliesche
Mai–Dezember	Muräne
Juni–Juli	Petermännchen
Juli–März	Rapfen
Juli–April	Döbel
Juli–April	Ukelei
August–Januar	Hecht
September–April	Waller
Oktober–Januar	Huchen
November–Dezember	Hausen
November–Dezember	Quappe
Dezember–September	Schnäpel



* Angaben Stand 1899, nicht klimawandelbereinigt



ROTE NASEN

GEORG CHRISTOPH LICHTENBERG

Allen Hochwürdigsten, Hochgebornen Hochwürdigen, Hochwohlgebornen Wohlwürdigen, Wohlgebornen Ehrwürdigen, Hochedelgebornen, wie auch allen Großachtbaren, Wohledeln und Wohlehrenfesten launigten

ROTEN NASEN

namentlich also und schlechterdings ausgeschlossen alle diejenigen, die hier und da an Haubenstöcken oder Haubenstöcken ähnlichen Köpfen sitzen, eignet diesen Beitrag in Untertänigkeit zu
Der Sammler

REDENSARTEN WOMIT DIE DEUTSCHEN DIE TRUNKENHEIT EINER PERSON ANDEUTEN

A) HOCHDEUTSCHE

Er spürt den Wein.
Er hat einen Schuß.
Er ist angeschossen.
Er hat einen Hieb.
Er hat einen Strich.
Er hat einen Jesuiter.
Er hat etwas zuviel.
Er ist besoffen.
Er ist benebelt.
Er hat einen Heiligenschein.
Er hat einen Rausch.
Er ist begeistert.
Er ist voll.
Er hat etwas im Kopf.
Er hat genug.
Er hat einen Haarbeutel.
Er hat ein Glas zu viel getrunken.
Er hat zu tief ins Glas geguckt.
Er ist illuminiert.
Er taumelt.
Die Zunge ist ihm schwer.
Er kann die Zunge nicht mehr heben.
Er kann auf keinem Bein mehr stehen.
Er ist berauscht.
Er ist betrunken.
Er ist dabeigewesen.
Er ist fertig.
Er ist hin.
Er ist weg.
Er ist selig.
Er sieht den Himmel für eine Baßgeige an.
Er sieht die Buchstaben doppelt.
Er ist himmelhageldick.
Er hält einen Kalenberger Bauern für eine Erdbeere.*
Der Kopf ist ihm schwer.
Er hat trübe Augen.
Er ist im Oberstübchen nicht richtig.
Er hat Glasaugen.
Er wackelt.
Er hat etwas im Dache.
Er ist toll und voll.
Er hat seine Ladung.
Er war an einem guten Ort.
Er ist geliefert.
Er ist gedeckt.
Er sieht zwei Sonnen.
Er ist pudelhageldick.
Er geht, als wenn alle Häuser sein gehörten.
Er ist ganz weg.
Er segelt mit vollen Segeln.
Er hat sich an Laden gelegt.
Er ist pudeldick.
Er hat seinen Talis.

Er hat seinen Teil.

Er kann nicht mehr über den Bart spucken.

Er macht einen pas frisé.

Er ist dick.

Er hat des Guten zu viel getan.

Er hat pokuliert.

Er schwebt.

Er kreuzt.

Er hat satt.

Er sah Schleifkannen am Himmel.

Er ist so voll, daß er es mit den Fingern im Halse fühlen kann.

Er kann keine Ecke vorbeikommen.

Er hat einen Bart gemacht.

Er geht einen M Strich (il fait des SS).

Er ist gut gesegnet.

Er hat schief geladen.

Er hat sich schwarz gemacht.

Es spuckt ihm im Giebel.

Er laviert.

Er hat etwas im Krükel.

Er ist katzendick.

Er hat sich bespült.

Er hat geschnappt.

Er hat sich was bene getan.

Er hat sich gut vorgesehen.

Er hat einen Tummel.

Er kann kaum lallen.

Er hat Moses' Zunge.

Er ist herumgeführt.

Er ist unter dem Tische.

Er sieht eine Turmspitze für einen Zahnstocher an.

Er hat sich besäbelt.

Er hat sich die Nase begossen.

Er hat sich begabet.

Er kann nicht mehr lallen.

Er hat sich etwas zu Gemüte geführt.

Er ist à tout.

Er hat sich betudelt.

Er hat einen Schnurren.

Er hat einen Ditto.

Er hat runde Füße.

Er hat zu viel übergebeugt.

Er ist sternblind dick.

Er riecht nach der Fuselbulle.

Die Zunge ist ihm gelähmt.

Man hat ihn begraben.

Er ist blindhagelvoll.

Er ist so voll wie ein Dudelsack.

Er sieht aus wie ein gestochen Kalb.

Er sieht aus wie eine Ente, wenn's Wetter leuchtet.

---

* Aus Gründen, die hier unmöglich auseinandergesetzt werden können, erhellt, daß ein Kalenberger Bauer, oder vielmehr sein roter Kittel, der hier allein in Betracht kommt, ungefähr 80 Fuß entfernt sein muß, um von einem Betrunkenen für eine Erdbeere, die nur einen Fuß entfernt wäre, gehalten zu werden.



He hat veel unter de Nase gegoten.

He is fette.

He is to lange up der Dößke wesen.

He is knüppeldicke.

He is so dik as en Täck.

He hefft to veele püchelt.

He is to lange under den Wacholderbaume wesen.

He is snerrt.

He hat sich todecket

He hat wat in de Krone.

He hat wat im Timpen.

He is ähmig.

He hefft de Planken to leev.

He hefft to veele sipsölket.

He het wat im Sticksel.

He geht up den Knobben na Hus.

He kann keen Küken nöhmen.

He is so dicke as en Beest.

He hefft de Jacke voll.

He hat wat im Knaupe.

He hefft to veele knipset.

He kükt uf fif Augen.

He hefft den Tecken dicke.

He is en Swinigel.

He hett flammet.

He hefft den Pigel dicke.

He is so dicke as en Pedde.

He is so dicke as en Swin.

He hat den Boden sehen.

He is bemüselt.

He hat in kenen Rauk anbetet.

He grallögt.

He is duhn.

He is carthövven.

He is so dicke as en Schindertieve.

He swimslaget.

He is karthaunendick.

He hat sick wat int Auge wisket.

He hette qualmet.

He is half sieven.

He hefft to veele pullet.

He is so stramm as en Trummel.

He is jöhlig.

He is döfft.

He is dull und vull.

He is en Suput.

He is en Supkumpan.

He hett sick bepumpelt.

He hett en Rummel.

He sweckt.

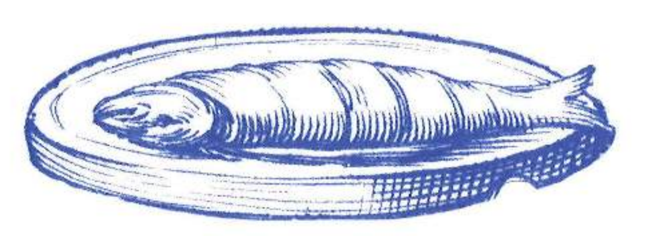
He het sick begigelt.

He het sick den Ars begoten.

He hett to deep int Glas keken.

He hett to veel nipt.

De Wün is em in Capitolium stegen.



REZEPT



Gockelbier

Ein Rezept von Kenelm Digby (1669)





8 Gallone Ale
2 Quart Likörwein
1 Hahn
4 Pfund Rosinen
bis zu 3 Muskatnüsse
bis zu 4 Flocken Muskatblüte
½ Pfund Datteln

Zunächst kocht man einen Hahn gut durch, dann nimmt man vier Pfund sonnengetrocknete Rosinen (gut entsteint), zwei oder drei Muskatnüsse, drei oder vier Flocken Muskatblüte sowie ein halbes Pfund Datteln und zerkleinert alles zusammen in einem Mörser. Anschließend gibt man gut zwei Quart des besten Likörweins und acht Gallonen Ale hinzu. Schließlich lässt man alles sechs oder sieben Tage lang stehen, füllt es in Flaschen ab und kann es nach einem Monat trinken.

Das *Cock Ale* ist im 17. Jahrhundert schwer beliebt und taucht in zahlreichen Kochbüchern auf. Eines der ersten ist das hier wiedergegebene aus dem geöffneten Kuriositäten- und Geheimnisschrank von Kenelm Digby, so jedenfalls der Titel des Buches: *The Closet of the Eminently Learned Sir Kenelme Digbie Knight Opened.* Mit der Zeit kam es zwar aus der Mode, doch es könnte, so rätseln einige, die bisher nicht geklärte Wortherkunft des noch immer sehr modischen Wortes „Cocktail" bilden.



TIPP

WILDWACHSENDER ERSATZ BEI ALKOHOLMANGEL

1918

TIPPS VON LUDWIG DIELS

Da die gewöhnlichen alkoholischen Getränke der Vergärung von Kohlenhydraten entstammen, die in der Kriegszeit so notwendig für die Ernährung des Menschen gebraucht werden, so haben diese Genussmittel einen außerordentlichen Rückgang erfahren. Viele Rohstoffe dürfen überhaupt nicht mehr vergoren werden, andere sind sehr knapp. Für die Bierbrauerei fehlt es an Gerste, beim Wein kommt ein großer Einfuhr-Überschuss – etwa 1.100.000 Doppelzentner – in Wegfall. Dabei sind die Ersatz-Möglichkeiten äußerst begrenzt. Sie beschränken sich vorwiegend auf die Erfassung von Kohlenhydraten, die sonst aus irgendwelchen Gründen nicht verwertet werden. Deren Menge ist begreiflicherweise sehr gering, so dass die Ersatz-Weine und Ersatz-Schnäpse meistens nur für die Einzelwirtschaft in Betracht kommen oder rein örtliche Bedeutung haben. (...)

Die Verwendung von Pflaumen (Zwetschgen), Kirschen, Äpfeln, Birnen, Ebereschen, Mispeln, Brombeeren, Stachel- und Johannisbeeren, sowie Rosen usw. zu den verschiedenartigen Weinen und Likören ist allgemein bekannt, gegenwärtig aber behördlich eingeschränkt. Weniger geläufig dürfte die Verwendung folgender Pflanzen sein, der allerdings infolge des Zuckermangels zur Zeit ebenfalls starke Schranken gesetzt sind.



Holunder, *Sambucus niger*. Die Früchte werden mit etwas Wasser gekocht und ausgepresst. Auf etwa 50 Liter Saft kommen dann etwa 25 Pfund Zucker. Darauf setzt man Bierhefe (etwa 25 Gramm), etwas Weinstein und, um einen charakteristischen Geschmack zu geben, noch zerstampfte Rosinen, Zimmet, Gewürznelken oder auch Zitrone, je nach Geschmack, hinzu. Das Ganze wird zu einem Wein im Fasse vergoren. Lässt man Beerensaft allein mit Zucker vergären, so gewinnt man einen Branntwein.



Berberitze, *Berberis vulgaris*. Die roten, sauer schmeckenden, beerenartigen Früchte werden ausgepresst oder ausgekocht, mit Zucker versetzt und vergoren; durch Destillation wird ein Likör erzeugt. Die Beeren werden auch mit billigen Weinen oder Obstweinen gemischt und zur Essiggärung angesetzt.



Heidelbeeren, *Vaccinium myrtillus* werden zu Heidelbeerwein vergoren, oder das so gewonnene Produkt wird destilliert und Heidelbeergeist daraus hergestellt.

Krähenbeere, *Empetrum nigrum*. Aus den Beeren wurde früher auf Befehl eines norwegischen Königs statt des fremdländischen Rotweines ein Getränk hergestellt und noch jetzt soll dieser schlecht schmeckende Wein in Sibirien und Grönland gemacht werden. Er wurde auch gegen Skorbut und bei Harnbeschwerden usw. gebraucht. Im nördlichen Europa werden die Früchte vielfach gegessen.



Aus dem Saft der **Mohrrüben,** *Daucus carota*, sowie auch der Zucker-, Futter-, resp. Runkelrübe kann man durch Vergärung den sogenannten Rübenwein herstellen, jedoch lassen sich die wilden Mohrrüben wegen ihres strengen Geschmackes nicht dazu verwenden.

Bärenklau, *Heracleum sphondylium*. Die zerquetschten Wurzeln werden mit Wasser angesetzt, vergoren und zu einem Branntwein destilliert.

Bergerbse, *Lathyrus montanus*. Die frischen Knollen werden zerquetscht, gekocht und vergoren. Das Getränk soll angenehm schmecken.

Der Grundachsen der **Quecke,** *Triticum repens* und des **Schilfrohrs,** *Phragmites communis* enthalten reichlich Zucker, der nach Zerkleinerung des Achsen leicht durch Kochen herausgezogen und dann zu Alkohol vergoren werden kann. Bei der ungeheuren Menge, in der beide Pflanzen bei uns vorkommen, dürfte aus ihnen ein gewisser Ersatz für fehlenden Korn- oder Kartoffelspiritus zu gewinnen sein.



Als Zusatz zu Weinen oder weinähnlich hergestellten Getränken werden eigenartig süß oder aromatisch schmeckende Pflanzenteile verwendet. Ihre Zahl ist sehr groß; in jeder Gegend benutzt man verschiedene Pflanzen und verschiedene Weingrundlagen dabei. Besondere Erwähnung verdienen folgende:

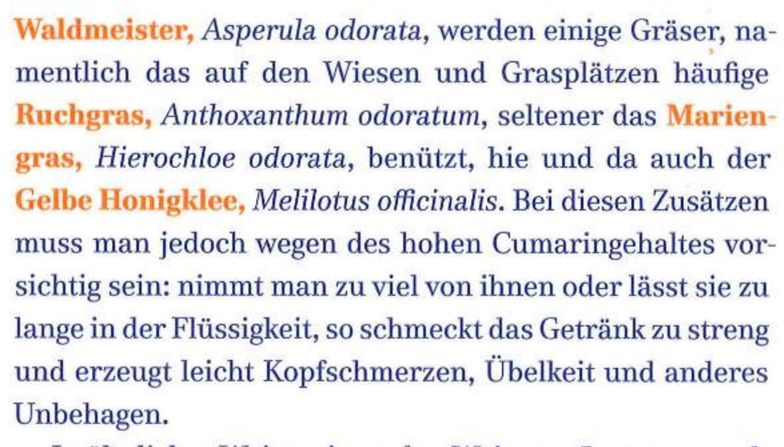
Wein aus **Primeln,** *Primula officinalis* . Namentlich in England und Schweden werden süße Flüssigkeiten, wie zerstampfte, mit Wasser übergossene Rosinen, bzw. die aus ihnen herausgepresste Flüssigkeit oder auch mit Wasser verdünnter Honig vergoren, nachdem ihnen vor der Gärung einige Gramm getrocknete Primelblüten zugesetzt werden. Diese sollen dem Ganzen einen charakteristischen Geschmack geben.



Wein aus **Wiesensalbei,** *Salvia pratensis*, und ähnliche. In derselben Weise wie beim Primelwein werden auch stark aromatische Kräuter, in erster Linie Lippenblütler, dann auch Körbchenblütler usw., zugesetzt, die dem Wein einen strengeren oder bitteren Geschmack geben. Vielfach nimmt man junge Salbeiblätter. Diese Weine sind, in größeren Mengen genossen, oft nicht ganz ungefährlich und verursachen leicht Kopfschmerzen u. dgl. Von den Salbei-Weinen wird dies namentlich von der bei uns nur angepflanzten und hie und da verwilderten *Salvia sclarea* behauptet. Auch die Wurzel des **Alant,** *Inula helenium*, wird gern verschiedenen Weinen zugesetzt.



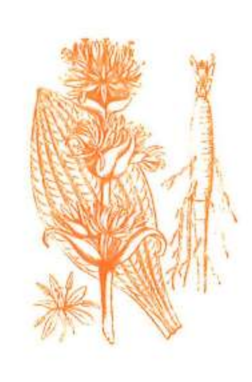
Die Benutzung der cumarinhaltigen Pflanzen zu Mai-Bowlen oder Mai-Wein ist allgemein bekannt. Außer dem



Waldmeister, *Asperula odorata*, werden einige Gräser, namentlich das auf den Wiesen und Grasplätzen häufige **Ruchgras,** *Anthoxanthum odoratum*, seltener das **Mariengras,** *Hierochloe odorata*, benützt, hie und da auch der **Gelbe Honigklee,** *Melilotus officinalis*. Bei diesen Zusätzen muss man jedoch wegen des hohen Cumaringehaltes vorsichtig sein: nimmt man zu viel von ihnen oder lässt sie zu lange in der Flüssigkeit, so schmeckt das Getränk zu streng und erzeugt leicht Kopfschmerzen, Übelkeit und anderes Unbehagen.



In ähnlicher Weise wie zu den Weinen pflegt man auch eine größere Anzahl heimischer Kräuter zum Branntwein, zur Erzeugung der sogenannten Liköre hinzuzusetzen. Von den betreffenden Arten werden die Wurzeln, Blätter oder Früchte frisch oder meist vorher getrocknet mit Alkohol ausgezogen und der Extrakt wird dann mit gezuckertem Wasser mehr oder weniger stark versetzt, oft auch mit den Extrakten anderer Kräuter je nach Geschmack gemischt. Einige dieser Liköre sind sehr bekannt, so die aus Wacholder hergestellten, die unter dem Namen Steinhäger, Machandel, Doornkaat u.a. im Handel sind; dann die Enzian-Schnäpse, die zumeist aus dem subalpinen **Gelben Enzian,** *Gentiana lutea*, gewonnen wurden, zu denen aber auch andere Arten der Gattung *Gentiana*, sowie das **Tausendgüldenkraut,** *Erythraea centaurium*, dienen können; denn sie alle besitzen den charakteristischen starken, aber angenehmen Bittergeschmack der Familie. Andere Bitterliköre werden hergestellt aus dem **Gagelstrauch,** *Myrica gale*, der auf den Hochmooren Nordwestdeutschlands oft in großen Massen vorkommt und einer kleinen Weide gleicht, aber stark angenehm aromatisch duftet. Sehr verbreitet ist der Absinth-Schnaps aus **Wermut,** *Artemisia absinthium*; dieser durch seine silberweißen Blätter und den scharf bittren Geschmack sehr kenntliche Beifuß begleitet oft die Dorfstraßen auf weite Strecken. Besonders im Gebiete des ehemaligen Königreichs Westfalen ist die



Sitte, oder Unsitte, den Wermut-Schnaps zu bereiten, noch jetzt verbreitet, und bei genauem Nachfragen erfährt man dann, dass es „noch welche gibt", die dieses von den Behörden stellenweise bekämpfte, aber „für den Magen gute" Getränk herstellen.



Wenn alles fehlt, muss alles ersetzt werden, die Lebens- und, vielleicht noch wichtiger, auch die Genussmittel. Das umfangreiche Lehrbuch *Ersatzstoffe aus dem Pflanzenreich* des Hamburger Botanikers Ludwig Diels (1874-1945) erschien 1918, als alles fehlte und der Blick sich also auf die wildwachsende heimische Flora richtete. Es geht nicht nur um Ersatz, sondern immer auch darum, vorhandene Vorräte zu strecken. Wie so oft bei Büchern, die im Zeichen des Ersatzes, des (notwendigen) Ausweichens oder aber der Ökologie das Versprechen auf ein neues goldenes Zeitalter abgeben, indem sie Ernte ohne Landwirtschaft und Speisen aus Spontanvegetation verheißen, geht am Ende weniger als man denkt. Vieles ist Überlieferung und Hörensagen, überall merkt man, dass hier der Hunger in seiner Eigenschaft als bester Koch streng erfordert ist. Und dass es Gründe gibt, warum wir Spinat kultivieren und nicht Giersch. Einen wichtigen praktischen Aspekt haben sich diese Hinweise zu Ersatzpflanzen per Zufall erhalten, und der betrifft die momentane behördliche Einschränkung: Von den 19 in diesem Auszug empfohlenen und abgebildeten Pflanzenarten werden zwar sechs durch das Bundesamt für Naturschutz als selten oder (stark) gefährdet eingestuft, keine aber genießt den Schutz der Bundesartenschutzverordnung.

ESSAY

DIES IST MEIN LEIB?

Ohne Not isst der Mensch seine Artgenossen nicht gern. Selbst Rezepte, in denen regenerative menschliche Rohstoffe vorkommen, muten extrem an, seien es Haare (→ 90) oder Speichel (→ 135), seien es in Knabenurin eingelegte und gekochte Eier, wie sie im chinesischen Dongyang traditionelle Spezialität sind. Etwas leichter tut man sich damit, Götter bzw. Gott zu essen. Die Azteken aßen ihren aus Teig geformten Gott Uitzilopochtli und die alten Griechen tranken ihren Gott Dionysos im Wein, aber das berühmteste Beispiel für den rituellen Verzehr der Gottheit ist sicherlich das Christentum. Im Christentum ist der kannibalische Aspekt durch den Verzehr eines symbolischen Gebäcks und Getränks gemildert, dem Beispiel Jesu beim Abendmahl folgend Brot und Wein.

Das frühe Christentum löst die aus der Antike geerbte Praxis des frommen gemeinschaftlichen Essens in immer abstraktere Formen auf. Aus dem gemeinsamen Abendessen wird das rituelle Abendmahl, wie im spirituellen Zentralismus auch der Hausaltar verschwindet. In Westrom bringen die Gläubigen ab dem 9. Jahrhundert nicht mehr ihr eigenes Essen zum Gottesdienst mit, sondern die Kirche stellt die Zutaten. Die Hostie wird erfunden. Aber was ist Brot? Welches Getreide macht abendmahlfähige Hostien? Woraus wird der richtige Wein gemacht? Diese Fragen gewinnen zunehmend an Brisanz. Die Festlegung auf Brot aus Weizenmehl und Wein aus Trauben ist sofort mit konkurrierenden Traditionen konfrontiert: Die Sekte der Artotyriten nutzt im 4. Jahrhundert Brot und Käse, während die Marcioniten sowohl Wein als auch Fleisch insgesamt ablehnen, und stattdessen Milch und Honig für die *mysteria* verwenden, die Valentianer des 2. Jahrhunderts segnen Brot und Olivenöl. Die am weitesten verbreitete Abweichung aber ist die Verwandlung von Brot und Wasser. Von Anfang an stehen vegetarische (es handelt sich ja um Brot und Fleisch gleichzeitig!) Bedenken und asketische Haltungen (die natürlich Wein ablehnen) der reinen Lehre im Wege. Die theologische Diskussion schließlich, ob gesäuertes oder ungesäuertes Brot zu verwenden sei, ist einer der Gründe für den Bruch zwischen Ost- und Westkirche im 11. Jahrhundert.

Die potentielle Vielfalt der Abendmahlszutaten aber offenbart sich in dem Moment, in dem das Christentum sich über die Welt auszubreiten beginnt. Die Eucharistie steht vor praktischen Problemen, sei es aus Mangel,

sei es aus Geographie. Der Anspruch einer Religion, die *katholikos, das Ganze betreffend* sein will, prallt auf die Saisonalität und Regionalität der Zutaten für ihren wichtigsten Ritus. Schon für die germanischen Stämme, die bekehrt werden sollen, sind die mediterranen Zutaten Weizenbrot und Traubenwein ziemlich exotisch. Richtung Norden, ab Schottland, gibt es erst keinen Weizen, dann überhaupt kein Getreide mehr. Und Trauben sind noch seltener. Man verwendet also Bier in Skandinavien, Heidelbeerwein in Island, Wein aus Krähenbeeren in Norwegen, Palmwein in Asien. 1237 fragt der Erzbischof von Trondheim beim Papst an, ob man (wegen akuten Wassermangels) mit Bier taufen dürfe. In dieser Zeit wird es auch Brauch, dass Soldaten vor der Schlacht ein Sterbesakrament aus geweihten Grashalmen oder Erdbröckchen statt aus Hostien zu sich nehmen. Demgegenüber würde die Hostienbackkunst des Mittelalters, mit ihren peinlich auf Reinheit überprüften Zutaten und ihren reich verzierten Backeisen, ein Kapitel für sich wert sein.

Der Bruch mit der Hostie in praktischer wie theologischer Hinsicht erfolgt mit der Reformation. Der Calvinismus macht die Verwendung von normalem Brot statt von Hostien zu einem seiner Markenzeichen. Umso ernster und strenger gibt man sich beim Konzil von Trento (1545–1563), das die Gegenreformation einläutet und zugleich die Ausdehnung in die Neue Welt gewärtigt. Hostien aus Weizenmehl und Wein aus Traubensaft werden als absolut notwendig gesetzt und von nun an zu liturgischen Zwecken durch die ganze Welt verschifft: Kulinarisch wird die Expansion eine größere Herausforderung als die Reformation.

In welche Himmelrichtung die Ausdehnung sich auch vollzieht, die Zutaten fehlen. Die Missionare kommen in Indien an, dort gibt es weder Brot, noch Wein. Die dort alteingesessenen Thomaschristen, die Reismehl und Palmwein aus Kokosmilch verwenden, werden dafür als Ketzer verfolgt, selbstverständlich. Ironie der Geschichte: In China gibt es Weizen und Trauben, aber die Missionierung läuft dort nicht besonders gut. Ab den 1530ern verpflichtet die spanische Krone alle Auswanderer, einen Weinrebensetzling mit auf die Reise zu nehmen, um die Versorgung der Neuen Welt mit Messwein zu garantieren. Calvin genehmigt der hugenottischen Kolonie in Brasilien 1557, auch Wasser oder etwas anderes zur Eucharistie zu verwenden, da es in Brasilien keinen Wein gibt. Aber als 1562 im Zuge einer kriegerischen Seeblockade der Wein in Schweden knapp wird, setzt man lieber die

Abendmahlsfeiern aus als sich mit Wasser zu behelfen. Sollten das etwa doch Geschmacksfragen sein? Luther weist auf die Ungewissheit hin, ob beim Letzten Abendmahl Weiß- oder Rotwein im Spiel war, und der heilige Chrysostomus hatte bereits den Kurzschluss vollbracht, dass Christus sein eigenes Blut trinke, was wiederum eher auf Rotwein hindeutet. 1576 aber wurde von den Katholiken in Mailand Weißwein als Messwein eingeführt, was bald verbindliche Schule auch über Mailand hinaus machte: Ziel war es, unansehnliche Flecken auf den rituellen Putzlappen zu vermeiden.

Mit Beginn der Moderne beschleunigt sich die Aufweichung der kulinarischen Strenge am Altar. Die Gründe sind vielfältig, auch der Mangel spielt wieder eine Rolle: 1917 etwa bricht die russische Kirche aus Nahrungsnot mit ihren Traditionen und lässt offiziell auch Roggenbrot sowie Apfel-, Kirsch-, Himbeer- und Birnenwein zu. Zu den vegetarischen, abstinenzlerischen oder hygienischen Rückhalten gesellen sich nun noch die Unverträglichkeiten: Mit dem massenhaften Auftreten der Zöliakie im 20. Jahrhundert kommen Hostien aus Reis-, Mais-, Kartoffel-, Buchweizen-, Lupinen- oder Johannisbrotkernmehl auf und werden toleriert. Auch die Industriechemie hält Einzug: Seit dem deutschen Weingesetz von 1971 genehmigt die Kirche aus Praktikabilitätsgründen all die unzähligen Zusatzstoffe (→ 74), die im profanen Wein als zulässig gelten, als zulässig auch für liturgische Zwecke (darunter etwa Asbest, Silberchlorid, Zellulose, Polyvinylpolypyrrolidon, usw.). Unter dem Komplexitätsdruck dieser Stoffe gibt die Deutsche Bischofskonferenz im frühen 21. Jahrhundert ihre eigene Weinverordnung auf und schließt sich ganz dem weltlichen Recht an. Im Zeichen des Postkolonialismus erlebt das Gottessen eine erneute Wendung hin zum Ortsüblichen: In den 1970er-Jahre genehmigt die Kirche offiziell, dass in Uganda Bananen-, Ananas- und Passionsfruchtwein verwendet werden. Das Weizenmehl der Hostien wird nun häufig durch Maniok, Taro, Reis oder (ganze) Kokosnüsse ersetzt, und in Alaska fordern indigene Völker die Zulassung von Walspeck zum Abendmahl, um an die Riten ihrer Ahnen anzuknüpfen. Die *Inter-Anglican Liturgical Commission* fand 2005 heraus, dass südlich der Sahara seit Längerem Coca Cola und Fanta für das Abendmahl verwendet werden.



JESUS IN DER KELTER

Durch den rätselhaften Vorgang der Transsubstantiation verwandelt sich Wein in das Blut Christi, der diese Gleichsetzung mit einer gewissen dionysischen Wucht geprägt hat. Diese Gleichsetzung brachte im Mittelalter eine eigentümliche, langlebige Bildformel hervor: Christus in der Weinpresse. Der hier abgebildete Stich stammt von dem Flamen Hieronymus Wierix (1553–1619).





DIE MEISTEN ZERSTAMPFTEN TRAUBEN

Martina Servaty vom Weingut Servaty-Müller aus Mesenich an der Mosel war nicht nur Moselweinkönigin von 2007 bis 2008, sondern hält auch den Weltrekord im Einzel Traubenstampfen über zwei Minuten: 20,3 Liter Saft sind herausgekommen. Aufgestellt hat sie den Rekord am Ende ihrer royalen Amtszeit 2008 in Köln und seitdem hat sie ihn noch zwei Mal (2011 und 2017) in den USA verteidigt.

LÄNGSTER BAUMKUCHEN

Der Konditor Karl Juchheim eröffnete 1909 in Jiaozhou sein erstes Café, das eines von vielen werden sollte, in denen Baumkuchen gebacken und verkauft wurde. Die später daraus hervorgegangene Juchheim Co. Ltd. beziehungsweise das Hiroshima Minato Festa Executive Committee waren es, die am 17. März 2019 im japanischen Hiroshima in nur 90 Minuten den weltgrößten Baumkuchen mit einer Länge von 20,87 Metern und 14 Schichten backten.

TEUERSTER HOT DOG

Ein *Tokyo Dog* genannter Food Truck, der in Seattle (Washington) stand, verkaufte am 23. Februar 2014 eine einmalige Kreation für umgerechnet knapp 123,– €. Es handelte sich dabei um eine 12-Zoll-Räucherkäsebratwurst mit gegrillten Butter-Teriyaki-Zwiebeln, Maitake-Pilzen, Wagyu-Rindfleisch, Gänsestopfleber, gehobelten schwarzen Trüffeln, Kaviar und japanischer Mayo auf einem Brioche-Brötchen. Der gesamte Erlös wurde an das örtliche Rote Kreuz gespendet.

GRÖSSTE OBSTPLATTE

Am 28. Juli 2016 wurde in der brasilianischen Hauptstadt von der Confederação de Agricultura e Pecuária do Brasil eine 19 Früchte umfassende Tafel präsentiert, die mit insgesamt 18.805,84 kg die größte je gewogene war. Genauer gesagt befanden sich darauf: 1.947,60 kg Melonen, 4.562,05 kg Wassermelonen, 528,55 kg Mini-Wassermelonen, 1.518 kg Mangos, 2.114 kg Ananas, 10,15 kg Kokosnüsse, 2.785,15 kg Orangen, 181,85 kg Äpfel, 11 kg Erdbeeren, 5,60 kg Cashewfrüchte, 16,80 kg Clementinen, 14,40kg Passionsfrüchte, 4,40 kg Sternfrüchte, 8,40 kg Avocados, 6,20 lg Tannenzapfen, 7,60 kg Grüne Weintrauben, 8,20 kg Rote Weintrauben, 1.942,34 kg Papayas sowie 3.133,55 kg Bananen.

LÄNGSTE LEBENSZEIT EINES KOPFLOSEN HUHNS

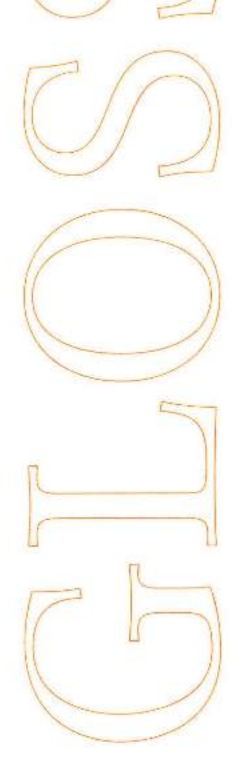
Mike, ein Huhn der Rasse Wyandotte, wurde am 10. September 1945 in seiner Heimat Fruita (Colorado) geköpft, doch lebte es noch 18 Monate lang weiter. Sein Besitzer Lloyd Olsen tropfte ihm daraufhin Nahrung und Wasser mit einer Pipette direkt in die Speiseröhre, bis Mike in einem Motel in Phoenix (Arizona) eines Nachts erstickte, weil ihm nicht wie üblich der Schleim aus dem Hals entfernt wurde.

GULA





Heinrich Aldegrevers (1502–ca.1561) Darstellung der Völlerei *(gula)* schwenkt mit ihrer Fahne als Wappentier den Igel. Wie kommt das kleine Tier zu dieser zweifelhaften Ehre? Seit der Antike werden dem Igel negative Eigenschaften zugeschrieben. Besonders einflussreich bezüglich des Essens ist eine Passage aus dem *Physiologus,* der lange Zeit die Welt erklärte: Der Igel klettert durch Weinberge, spießt die Trauben mit seinen Stacheln auf und schleppt sie davon. Da hat er den Salat aus Habgier und Völlerei. Je länger das Christentum dauert, desto schlechter ergeht es dem Igel: Luther übersetzt falsch und plötzlich zählt der Igel zu den unreinen Tieren des Alten Testamentes. Gemeint war in Lv 11,30 eigentlich der Gecko.



ANSPRUCHSVOLLE BEGRIFFE FÜR BANALE DINGE. EIN KÜCHENGLOSSAR

à l'anglais – mit Butter

à la jardinière – mit Gemüse

à la Maillot – mit Pilzen

à la minute – auf den letzten Drücker

à la Nivernaise – mit Karotten

à la Parmentière – mit Kartoffeln

à la Windsor – mit Kartoffelbrei

al salto – vom Vortag und in der Pfanne wiederaufgewärmt

aprikotieren – mit Aprikosenmarmelade bestreichen

au naturel – ohne Sauce

blanc/blanche – ohne alles

blondieren – mit Zwiebeln dünsten

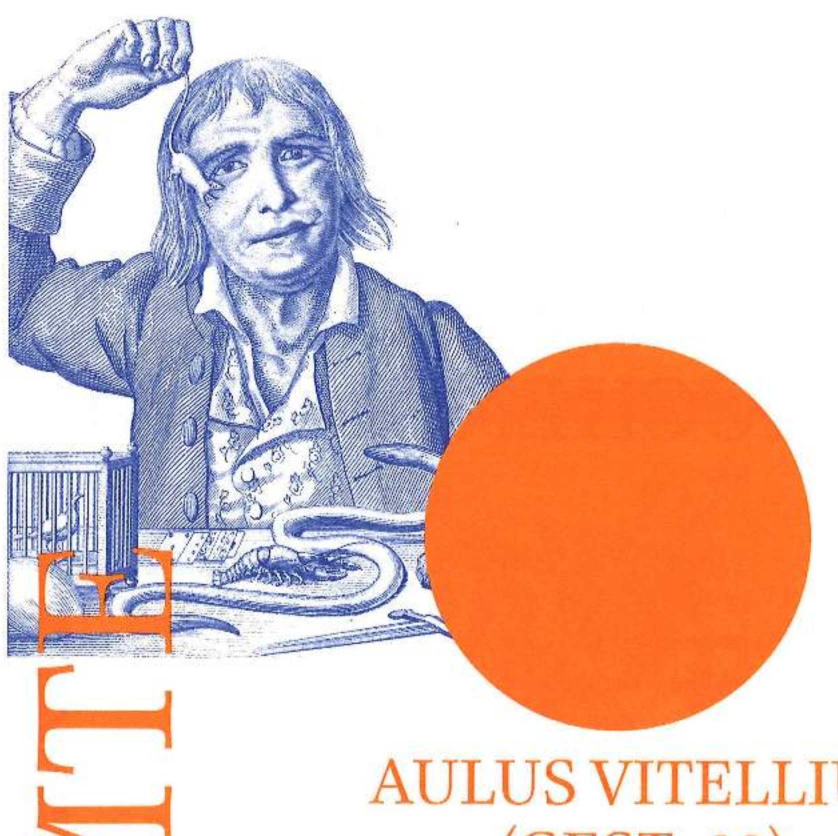
dressieren – Gemüse gleichmäßig schneiden (→ 56)

mijotieren – mit Deckel drauf langsam garen

nappieren – Sauce über etwas geben

saucieren – Sauce unter oder neben etwas geben

überglänzen – Gemüse mit heißem Fett übergießen



AULUS VITELLIUS (GEST. 69)

Insgesamt vier römische Kaiser hat das Jahr 69 gesehen, darunter auch Aulus Vitellius, der sich im heutigen Köln bei günstiger Gelegenheit einfach selbst zum Kaiser ernannte, was dann auch in Rom anerkannt wurde. In solch politisch wirren Zeiten an die Macht gekommen, ließ sich Vitellius moralisch, kulinarisch und politisch konsequent gehen. Jede Mahlzeit war ein Gelage. Sein notorischer Appetit machte auch vor Opfergaben nicht Halt, von denen er gern noch ein kleines Stück für sich selbst abschnitt. Sueton, der im 9. Buch seiner Kaiserchroniken auf Vitellius eingeht, spricht von einem berüchtigten Gelage, das zur Feier seiner Krönung stattfand. Er habe zu diesem Anlass ein Gericht erfunden, das er wegen seiner schieren Größe *Schild der Minerva, Verteidigerin der Stadt* taufte – es bestand aus der Leber von Papageienfischen, dem Hirn von Fasanen und Pfauen, den Zungen von Flamingos und der Milz von Neunaugen.



NICHOLAS WOOD (16. JAHRHUNDERT)

Der englische Dichter John Taylor (1580–1653) soll Nicholas Wood in einem Gasthof in Kent getroffen haben. Die schiere Menge an Essen, die dieser verschlungen hat (über 60 Eier, einige Kuchen und wesentliche Teile eines Lamms), brachte Taylor dazu, Woods Lebensgeschichte aufzuschreiben. Darin lesen wir zuerst, dass er ein einfacher Mann aus Kent war, der jedoch kräftige Eltern gehabt haben muss, weil sein Appetit vor kaum etwas zurückschreckte: Unzählige Körbe voll Früchten, in Bier getauchtes Brot, ganze Schweine, rohe Enten oder rohe Kaninchen (Knochen, Fell und Federn spuckte er meistens wieder aus). Eine wichtige Einschränkung gab es jedoch: Internationale Küche und Spezialitäten waren nichts für ihn, er blieb lieber bei englischen Produkten und Klassikern. Fastenzeiten stand er, so schließt der Text, äußerst kritisch gegenüber.

JACQUES DE FALAISE (1754–1825)

Auch der in der Nähe der Stadt Falaise in der Normandie geborene Jacques Simon kam aus einfachen Verhältnissen. Er arbeitete als Steinhauer, war von robuster Gesundheit und der Legende nach sorgte er eines Abends durch einen wahrlich ausufernden Durst für Aufsehen. Man brachte

ihm (unter lebhaftem Protest der Besitzerin) einen Kanarienvogel, den er auf der Stelle und in einem Stück verschlang. Nach einigen Wiederholungen des Experiments staunten seine Freunde nicht weniger als er, der bis dahin von seinem exzentrischen Talent nichts gewusst haben wollte. Seine Karriere als Schausteller beginnt, er schluckt und verschlingt auf den großen Bühnen Frankreichs, wenn auch mit einigen Zwangspausen durch innere und äußere Verletzungen. Einmal kam wohl ein Aal, den er lebendig verspeist hatte, die Speiseröhre wieder hoch und wollte aus einem Nasenloch entkommen, was beiden große Schmerzen bereitete. Jacques soll ihn daraufhin in den Mund gelotst und ihm den Kopf abgebissen haben, um sein Kunststück noch glücklich vollenden zu können.



CHARLES DOMERY (GEST. NACH 1800)

Der polnische (oder preußische) Fremdenlegionär Domery wusste, dass Liebe durch den Magen geht: Während des Ersten Koalitionskriegs (1792–1797) kämpfte er zunächst auf preußischer Seite, lief dann aber zur französischen über, weil ihm eine bessere Verpflegung in Aussicht gestellt wurde. Er soll in einem Jahr 174 Katzen verschlungen haben (stets ohne Fell, aber zuweilen beim ersten Bissen noch lebendig) und konnte problemlos kiloweise rohe Innererein und große Mengen Wein zu sich nehmen, auch schon am frühen Morgen. Das von einer Kanone abgetrennte Bein eines Matrosen seiner Crew konnte noch knapp vor Domery gerettet werden, der schon daran knabberte.

MICHEL LOTITO (1950–2007)

Der aus Grenoble stammende Vielesser Lotito konnte Metall, Glas, Gummi und andere Materialien verspeisen, die für herkömmliche Verdauungssysteme schädlich sind. Er zerschnitt seine Gerichte in mundgerechte Teile und konnte so beispielsweise Fahrräder, Einkaufswagen, Fernsehgeräte und sogar eine Cessna 150 zu sich nehmen (die er zwischen 1978 und 1980 mit allen Einzelteilen verschlang). Angereichert mit Mineralöl und Wasser war es ihm möglich, bis zu 900g Metall pro Tag zu sich zu nehmen. Auf seine Fähigkeiten gestoßen sei er wohl im Kindesalter, als ein Glas, aus dem er trinken wollte, zerbrach, sodass er kurzerhand die Scherben aß. Gestorben sei er eines natürlichen Todes.



George Gordon Byron (1788–1824) ging nicht nur als großartiger Dichter, sondern ebenso als notorischer Verzichter in die Geschichte ein. Essen steht er stets ausgesprochen skeptisch gegenüber und vermutete in regelmäßiger ausgewogener Nahrungsaufnahme nichts als Verfettung, Verdummung und Resignation. Allerdings bleibt er stets ein Gourmet. Also entwickelt er (gegen ein ausdrückliches Verbot seiner Ärzte) ein rigoroses Diät-Programm. Viele Tage am Stück ernährt er sich von geradezu nichts, um seinen Geist wach und produktiv zu halten, und tafelt danach mit Bärenappetit (nicht jedoch als Belohnung, sondern wieder voller Scham). Letzteres kommt besonders häufig während seiner Zeit in der Toskana vor. À la santé!





LORD BYRONS DIÄT

Menu für Diät-Tage:

Tee

Trockene Kekse (6 ×)

Menu vom 02. Januar 1822 in Pisa:

1. Gang:
Gemüsesuppe à la santé mit frittiertem Kalbsbries oder Frischkäse
Schweinesalami mit Linsen, Spinat und Schinken
Gekochte Kapaune
Rind mit Kartoffeln
Fischbrühe

2. Gang:
Kalb
Gebratene Kapaune
Gebratene Waldschnepfe
Gebackene Fischbrühe
Hühnerfrikassee
Brühe

3. Gang:
Blanchierte und einfache Mandeln mit Birne
Orangen
Kastanien

Dazu: Roter Bordeauxwein und Weißer Rheinwein
Danach: Kaffee und Tee

FETTSEIFE

1903

FAT IS FOLLY

when it can be reduced easily, conveniently and best of all, **Safely,** by the use of

La Parle OBESITY SOAP

This **Obesity Soap** (used like an ordinary soap) positively reduces fat without dieting or gymnastics. Absolutely harmless, never fails to reduce flesh when directions are followed.

Send for book of testimonials. Box of 2 cakes sent prepaid on receipt of **$2.00.**

Norwood Chemical Co., St. James Bldg., N.Y.

Zu den wirklich seltsamen Abnehmstrategien gehört jene, für die die Firma La Parle 1903 warb und die Ausrüstung zu Verfügung stellte: die Verwendung einer speziellen Seife. Diese *Obesity Soap* war zu benutzen wie ganz gewöhnliche Seife und versprach dafür Gewichtsreduktion ohne Sport, ohne Diät und ohne die mit diesen beiden Wegen verbundenen Gefahren. Indessen handelte es sich, wie die Benutzunganleitung schon nahelegt, um ganz gewöhnliche Seife. Voilà qui me parle!

REZEPT

Moro’sche Karottensuppe

Ein Rezept von Ernst Moro (1908)

500 g Karotten, 1 l Fleischbrühe, 6 g Kochsalz

Zuerst werden die Karotten abgeschält (abgeschabt). Dann wird der Rückstand (375 g) zerkleinert und mit Wasser so lange eingekocht, bis die Gesamtmasse etwa 200 ccm beträgt (Dauer ca. ½–¾ Stunde). Die eingekochte Masse wird nun durch ein feinstes Drahtsieb, auf dem fast kein Rückstand bleibt, in 1 Liter Fleischbrühe gedrückt und 6 g Kochsalz zugefügt. Die Brühe wird aus 50 g Rindfleisch (und Knochen) hergestellt. (Kalt ansetzen!) Die Karottensuppe soll täglich frisch bereitet und an einem kühlen Orte aufbewahrt werden. Ihr Preis ist relativ hoch; seine Höhe wechselt je nach der Jahreszeit.

Der österreichische Arzt Ernst Moro (1874–1951) wirkte zunächst in München und ab 1911 als Professor für Kinderheilkunde in Heidelberg. Er entwickelte bahnbrechende Methoden zur Verbesserung der hygienischen Situation und zur Verringerung der Kindersterblichkeit, etwa durch eine gezielte Therapie bei Mangelernährung oder Durchfallerkrankung. In einem Aufsatz von 1908 beschreibt er, dass er auf Grundlage von Versuchen mit neugeborenen Meerschweinchen, die Kuhmilch statt Meerschweinmilch erhalten haben, auf das Karottensuppenrezept gekommen sei. Die Tiere erkrankten schnell und brauchen entweder Muttermilch oder sehr dünn geschnittene Karottenscheiben, um wieder gesund zu werden. Moro wandte das Prinzip auch bei menschlichen Säuglingen an und hatte großen Erfolg, auch wenn die genaue Wirkweise seines Wunderrezepts erst viele Jahrzehnte später entschlüsselt wurde.



DIE OPFERGABEN DER GASTROLATER AN IHREN VENTRIPOTENTEN GOTT

FRANÇOIS RABELAIS

1552

Der Schriftsteller, Gelehrte und Arzt François Rabelais (ca. 1494–1553) hat der französischen Literatur ein großes Geschenk gemacht: Sein insgesamt fünf Bücher umfassender Romanzyklus über die beiden Riesen Gargantua und Pantagruel. Die französische Sprache wird hier spielerisch an ihre Grenzen und weit darüber hinaus getrieben, um die Abenteuer und vor allem das superlativische Schmausen der beiden Hauptfiguren darzustellen. Im vierten Buch (1552) lesen wir im 59. und 60. Kapitel unter anderem von folgendem Großmaul:

Der ventripotente Gott Gaster war eine monströse, lächerliche, abscheuliche Gestalt, die kleine Kinder erschrecken könnte. Seine Augen waren größer als sein Bauch und sein Kopf größer als der ganze übrige Körper. Er hatte jedoch ein schönes, breites Maul mit zwei Reihen von Zähnen, einer oberen und einer unteren, die durch eine kleine Schnur, die im hohlen Teil des goldenen Stabes versteckt war, auf schreckliche Weise zum Klappern gebracht wurden, wie man es in Metz mit dem Drachen des Heiligen Clemens tut.

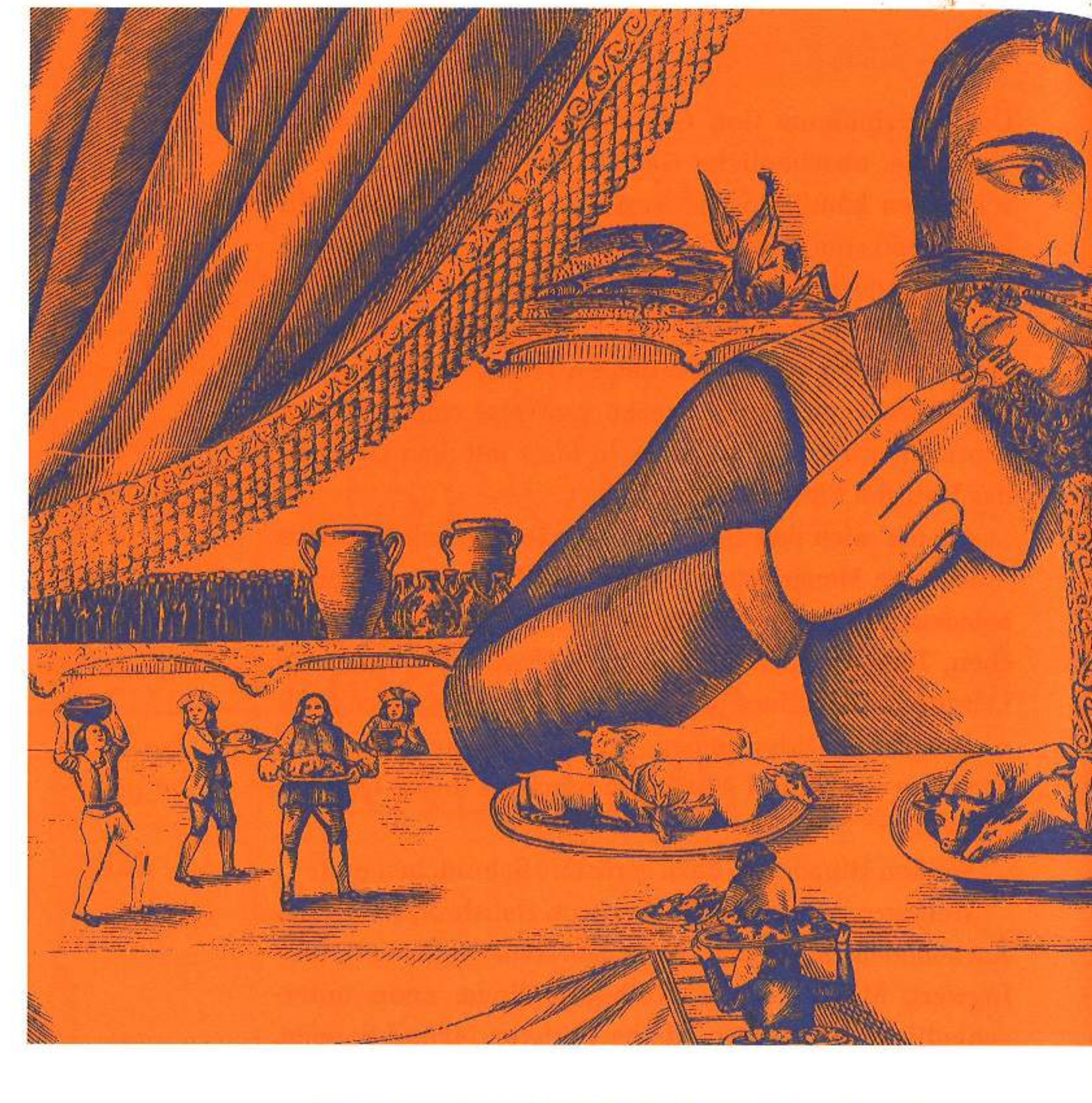
Als ich mich den Gastrolatern näherte, sah ich, dass ihnen eine Menge fetter Kellner und Bediensteter folgte, beladen mit Körben, Tüchern, Behältern, Schüsseln, Säckchen, Töpfen und Kesseln. Dann öffneten sie unter der Leitung von Manduce und unter dem Klang von, ich weiß nicht was für Dithyramben, Trinkliedern und Lobgesängen, ihre Körbe und Töpfe und brachten ihrem Gott ein Opfer dar:

Weißen Hippocras, dazu geröstete Schnittchen und:

Weißbrot, Milchbrot, Kuchenbrot, Hausbrot, sechserlei Karbonaden, Koteletten, kalte gebratene Kalbsniere (mit Ingwer), Mehlklößchen, Kalbsgeschlinge, neun unterschiedliche Frikassees, kleine Pasteten, grüne Suppen, Lyoneser Suppen, Wurzelsuppen, Kohl (gefüllt mit Rindermark), Ragouts, Würzfleisch.

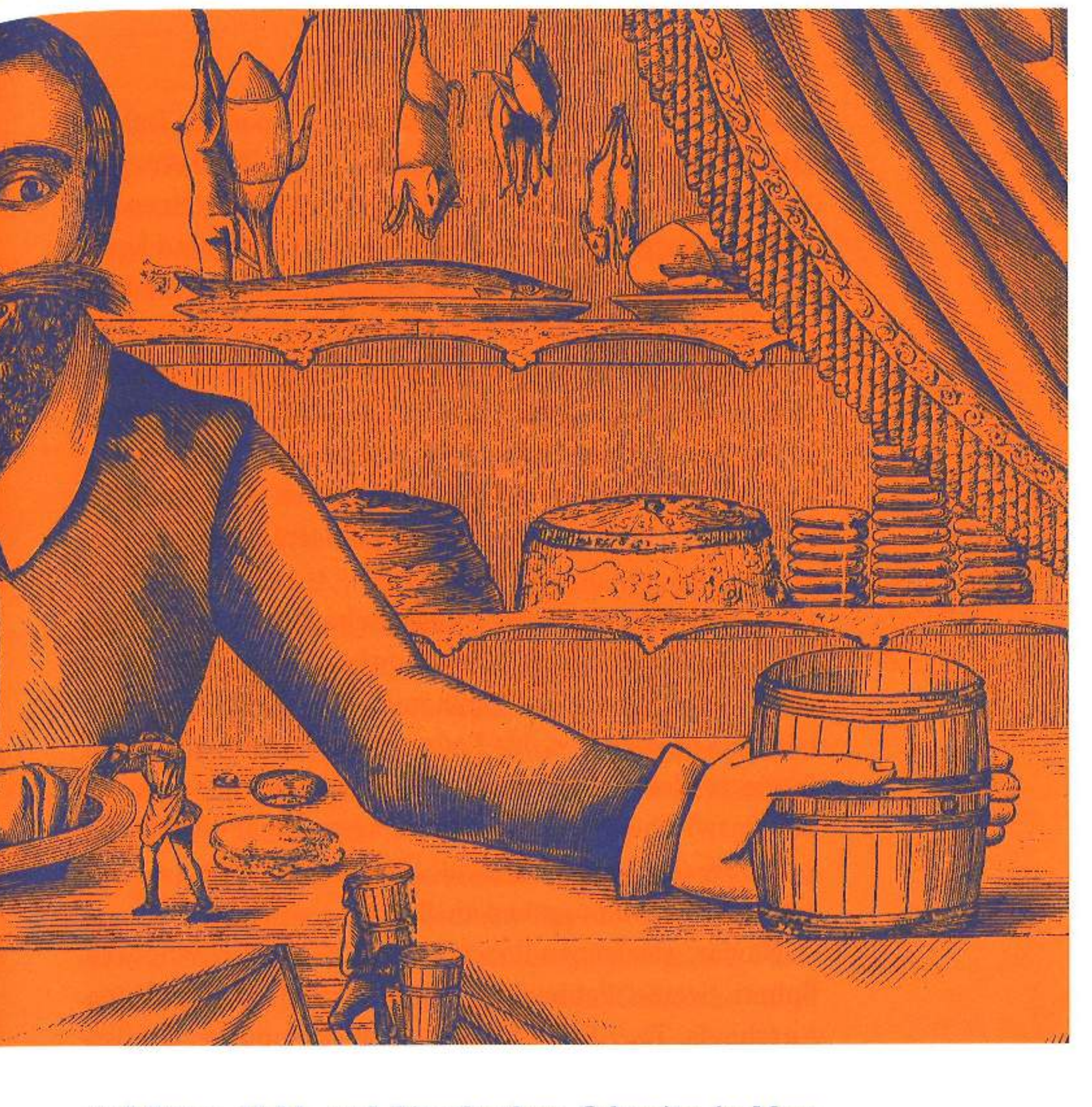
Dazwischen gab es immer wieder Getränke: Kräftiger, delikater Weißwein führte den Wagen an, Claret und Wein aus der Champagne folgten, so kalt wie das Eis selbst. Eingegossen und dargereicht wurden sie in großen silbernen Bechern. Dann packten sie außerdem aus:

Würste (mit feinem Senf), Blutwürste, weiße Würste, Zervelatwürste, geräucherte Ochsenzungen, Schinken, Salzfleisch, Wildschweinsköpfe, gesalzenes Wildbret mit Rübchen, Schweinsknöchel mit Erbsen, Rouladen, Fleischklößchen und Oliven in Öl.



Immer wieder gab es Getränke und danach noch:

Hammelkeule mit Knoblauchbrühe, Pasteten mit warmer Soße, Schweinslenden mit Zwiebelüberguss, gebratene Kapaune im eigenen Saft, Doppelkapaune, Gemsen, Ziegen, Damhirsche und Kälber, Hasen und Häschen, Rebhühner, Schneehühner und -hühnchen, Fasane und Fasänchen, Pfauen und Pfauchen, Wildenten mit Porree, Ricken und Rehböcke, Lammschlegel mit Kapern, Beefsteaks, Kalbsbrüste, gekochte Hühner und fette Kapaune mit Mandelgelee, Hähnchen, Küken, Kaninchen und Karnickel, Wachteln und Wachtelchen, Störche und Störchlein, Schnepfen und Bekassinen, Ortolane, Hähne, Hühner



und Puten, Hohl- und Ringeltauben, Schweine in Most, Enten in Milch, Amseln, Wasserhühner, Brandenten, Silberreiher, Krickenten, Taucher, Rohrdommeln, Brachvögel, Haselhühner, Perlhühner, Regenpfeifer, Gänse, Gänschen, Holztauben, Stockenten, Flamingos, Schwäne, Löffelreiher, Krammetsvögel, Kraniche, Knäkenten, junge Krähen, Tauben und Täubchen, Reiher und Reiherchen, Trappen und Trappchen, Kreuzschnäbel, Strandläufer, Turteltauben, Igel, Wasserrallen (dazwischen wieder Mengen an Wein), acht Sorten Pasteten, nämlich aus Wild, Lerchen, Steinbock, Murmeltier, Reh, Tauben, Gemsen und Kapaunen, außerdem Speckpastetchen, Schweinsfüße mit

Rosinen, frikassierte Pastetenrinde, Kapaune, Raben, allerlei Käse, roten und dunklen Hippokras, Tafelpfirsiche, Artischocken, Blätterteiggebäck, Spargelköpfe, kleines Gebäck, Zuckerplätzchen, Sahnetörtchen, Waffeln und Krapfen, Quittenmarmelade, saure Milch mit Zucker, Sahneschaum, eingemachte Mirabellen, Gelee, Butterkuchen, Makronen, zwanzig Sorten Törtchen, Creme, achtundsiebzig Sorten trockene und frische Konfitüren, hundert verschiedenfarbige Dragees, Rahmkäse und Marzipan.

Schließlich gab es viele Getränke, um den Mund zu spülen, und zur Vorbeugung einer Halsentzündung.

Pantagruel mochte diesen Haufen schurkischer Halunken mit ihren vielfältigen Küchenopfern nicht und wäre schon gegangen, wenn Epistemon ihn nicht überredet hätte, zu bleiben und das Ende der Farce zu sehen. Dann fragte er den Schiffer, was die seltsamen Gestalten an den dazwischenliegenden Fastentagen ihrem dickbäuchigen Gott zu opfern pflegten. „Für seinen ersten Gang", sagte der Kapitän, „geben sie ihm:

Kaviar, gesalzenen Rogen, frische Butter, Erbsenpüree, Spinat, weiße Fettheringe, Räucherheringe, Sardinen, Anschovis, Thunfisch, Kohl in Öl, Bohnenpüree, gesalzenen Lachs, Neunaugen, Austern, hundert Sorten Salate wie Kressen-, Hopfen-, Pfaffensack-, Rapunzel-, Judasohrensalat (eine Art Schwamm, der an alten Fliederstämmen wächst), Spargel-, Geißblatt- und noch andere Salate.

Dann muss er trinken, sonst würde ihn der Teufel an der Kehle packen. Sie versuchen das zu verhindern (und es fehlt an nichts). Dann gibt man ihm

Neunaugen mit Hippocras-Sauce, Knurrhähne, Forellen, Barben, Meerbarben, Sprotten, Pilchrade, Rochen, Brachsen, Störe, Wale, Makrelen, Finte, Goldbutte, Lanzettfische, Barsche, Delphine, Salme, Salmlinge, Schellfische, Polypen, Ukeleie, Platteisen, Saiblinge, Kabeljau, Seezungen, gebratene Austern, Herzmuscheln, Langusten,

Seeanemonen, Krabben, Schleie, Karpfen, Hechte, Boniten, Tintenfische, Schwertfische, Engelfische, Bricken, Meeraale, Steinbutte, Alsen, Muränen, Äschen, Schiedlinge, Schollen, Flundern, Heilbutte, Schildfische, frische Merlane, Tintenschnecken, Bücklinge, Muscheln, Hummer, Seekrebse, Stinte, Seeigel, Seehunde, Weißfische, Seespinnen, Wollkrabben, Taschenkrebse, Quallen, Aale, Schildkröten, Schlangen oder Buschaale, Goldbrassen, Welse, Grundeln, Krebse, Schnecken und Frösche.

Wenn er nach diesem Gelage nicht sofort trinken würde, käme ihn der Tod sofort holen, also achtet man darauf. Dann opfert man ihm gesalzenen Merlan, Stockfisch, Eier (gebratene, verlorene, gedämpfte, geschmorte, durch Asche gezogene, durch einen Schornstein geworfene, gerührte, geschlagene und so weiter), Miesmuscheln, Dorsch, marinierte Hechtchen, welche, um leichter verdaut werden zu können, mit Essig gereicht werden. Für den letzten Teil ihrer Opfer bieten sie:

Reis, Hirse, Grütze, Mehlbrei, Kastanien, Feigen, Weintrauben, Zuckerwurzeln, Datteln, Butterschnee, Mandelbutter, Pflaumen, Pistazien, Walnüsse, Haselnüsse, Pastinaken und Artischocken. Dazwischen Getränke ohne Ende."

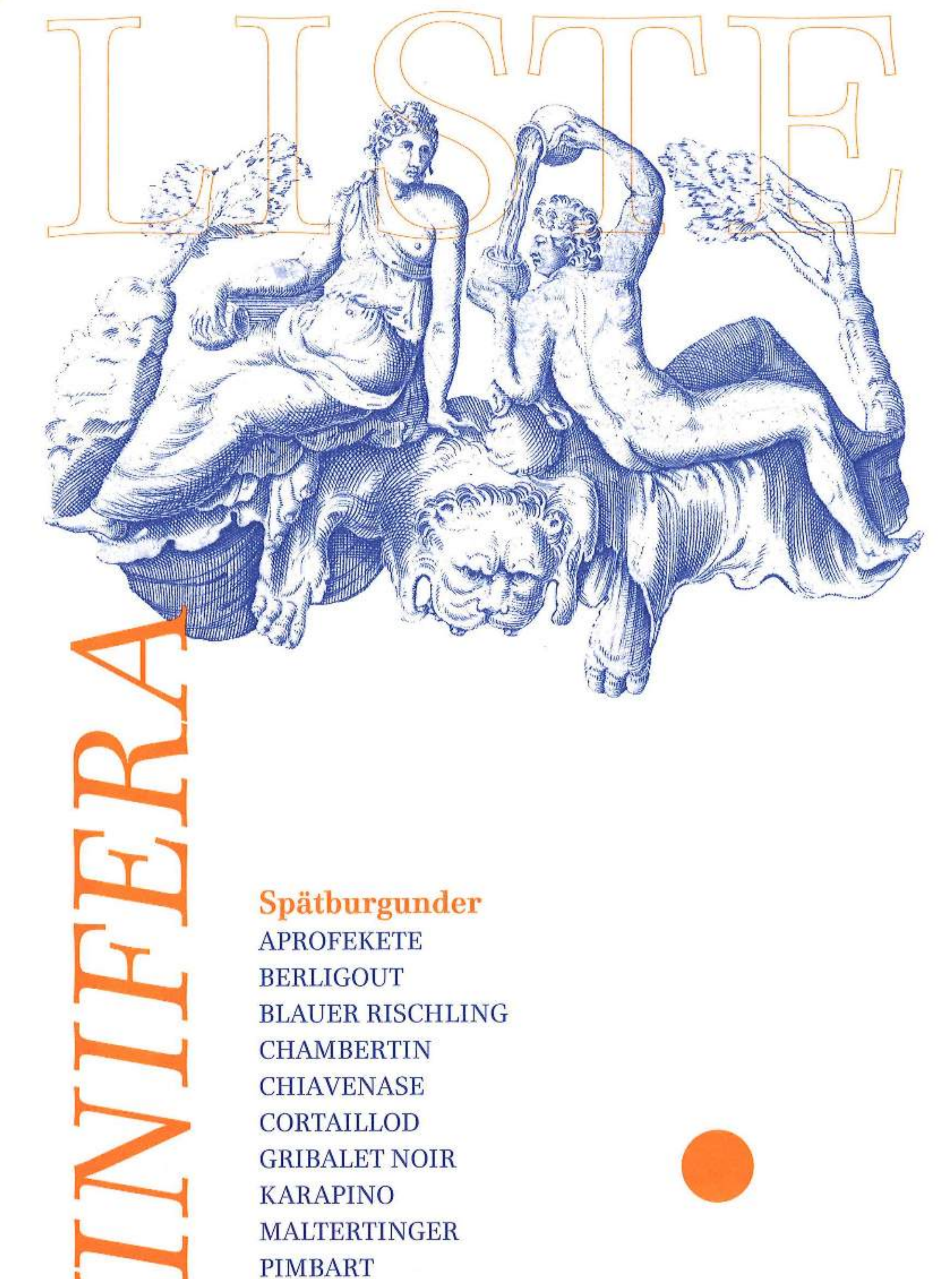
Man kann glauben, dass sie sich bemühten, ihrem Gott Gaster feinere, würdigere und herrlichere Opfer zu bringen, als dem Götzenbild des Heliogabal oder dem Bel in Babylon unter König Balthasar. Trotzdem gestand Herr Gaster, dass er noch lang kein Gott wäre, sondern ein armes, elendes und erbärmliches Wesen. Und, wie Antigonus, der erste König dieses Namens, einst einem gewissen Hermodotus (der ihn in seinen Gedichten Gott und Sohn der Sonnen nannte) zur Antwort gab: „Mein Nachttopfträger leugnet es dir." So schickte auch Gaster diese dunklen Geister zu seinem Nachtstuhl. Dort sollten sie nachsehen, ergründen, philosophieren und betrachten, welche Gottheit sich in seiner fäkalen Materie wiederfinden lässt.



Ab einem bestimmten Faszinationsgrad gehört zu jedem Genuss ein ausgefallenes Vokabular. Beim Wein ist das seit jeher so – Dionysos, der Gott des Weines, besitzt unzählige Bei-, Neben- und Alternativnamen. Aber nicht nur der Wortschatz zur Beschreibung des Weines ist umfänglich, auch die verschiedenen Namen für einzelne Rebsorten sind unzählig. Das Auge isst bzw. trinkt mit, das Sprachzentrum in der Großhirnrinde auch. Wer also seinen Gästen einen besonders ausgefallenen Tropfen servieren möchte, ohne einen Besuch im Fachgeschäft auf sich zu nehmen, der kann beispielsweise auf folgende Synonyme für gängige Rebsorten und die entsprechenden sortenreinen Weine zurückgreifen:

Weissburgunder

ARNOISON
AUXERROIS
BORGOGNINO
CLEVNER
DAUNE
EPINETTE
GENTIL BLANC
GROSSBURGUNDER
KLEINEDEL
MORILLON BLANC
REHFALL
WEISSARBST
WEISSKLAEVLER



Spätburgunder

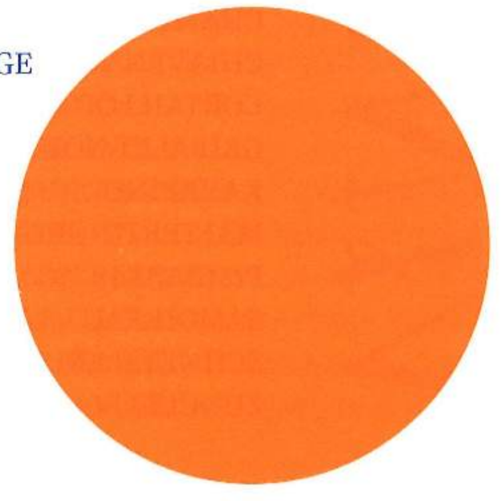
APROFEKETE
BERLIGOUT
BLAUER RISCHLING
CHAMBERTIN
CHIAVENASE
CORTAILLOD
GRIBALET NOIR
KARAPINO
MALTERTINGER
PIMBART
SAMOIREAU
SCHNETZLER
ZUNCIC

Chardonnay

ALIGOTE
BEAUNOIS
CHATENAIT
GELBER SCHIMBER
GRUENEDEL
KLEINER HEINSCH
KLÖWNER
LUIZA
MOREOTE BLANCHE
ROUSSEAU
SARDONE
SUESSLING
TRAPPLER

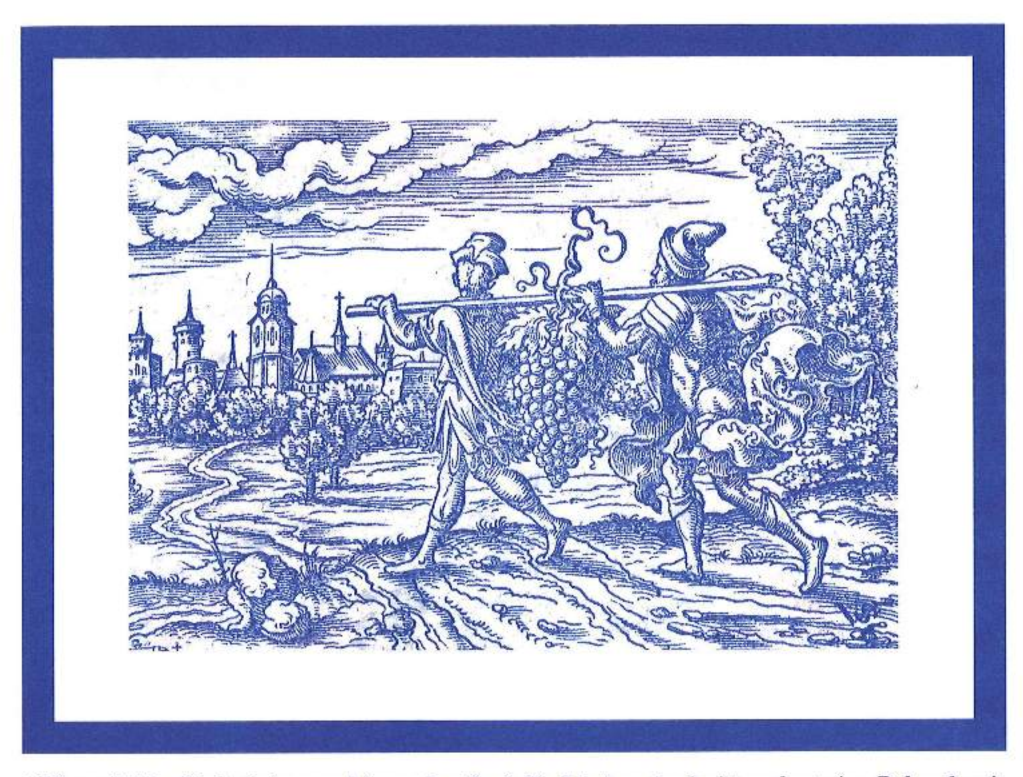
Merlot

ALICANTE
BINI
BIONEY
CRABUTET NOIR
HEBIGNEY
HIGNEY
LANGON
ODZHALESHI
PICARD
PLANT DU FLEUVE
SAINT MACAIRE
SEMILHOUN ROUGE
VITRAELLE



MONSTERTRAUBE

1560



4.Mose 13,23: „Und sie kamen bis an den Bach Eschkol und schnitten dort eine Rebe ab mit einer Weintraube und trugen sie zu zweien auf einer Stange." Wörtlich und kulinarisch genommen durch den großen Nürnberger Kupferstecher Virgil Solis (1514–1562).

Eine exzentrische Küche wäre nichts ohne einen exzentrischen Gärtner, der neue, aufsehenerregende Sorten kreiert und perfektioniert: So hat er an den Novitäten und Moden auf den Tellern unmittelbar teil. Das kann so weit gehen, dass manche Gärtner, vergleichbar wohl nur Hofjuwelieren, ihre Pflanzen zu Spitzenleistungen treiben und essbare Unikate hervorbringen. Stellvertretend für diese edle Zunft sei hier auf die Egton Bridge Old Gooseberry Society verwiesen, die seit dem Jahr 1800 öffentliche Wettbewerbe um die schwerste Stachelbeere veranstaltet. Der in Egton Bridge, in der Nähe von Whitby in North Yorkshire, abgehaltene Wettbewerb ist der älteste seiner Art und seine Gewinner mit Regelmäßigkeit Weltrekordhalter. Man muss es sich auf der Zunge der Phantasie zergehen lassen: Stachelbeeren, die so groß sind wie Hühnereier oder Kiwis. Gewöhnliche Exemplare, wie es sie zu kaufen gibt, bringen es auf keine zehn Gramm. Dies hingegen sind die Gewinnerinnen und Gewinner von Egton Bridge in den letzten Jahren:





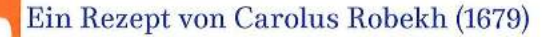
LISTE

JAHR	GÄRTNER	SORTE	GEWICHT
2021	B. Nellist	Belmarsh	47,2 g
2020	kein Wettbewerb auf Grund der Covid-19-Pandemie		
2019	G. Watson	Millenium	64,5 g
2018	G. Watson	Woodpecker	58,0 g
2017	G. Watson	Millenium	55,6 g
2016	G. Watson	Monstrose	47,1 g
2015	G. Watson	Millenium	55,3 g
2014	G. Watson	Woodpecker	53,5 g
2013	G. Watson	Woodpecker	52,2 g
2012	B. Nellist	Woodpecker	45,6 g
2011	J. Hart	Monstrose	57,9 g
2010	B. Nellist	Woodpecker	45,2 g
2009	B. Nellist	Woodpecker	62,0 g
2008	B. Nellist	Woodpecker	49,0 g
2007	N. Ashley	Surprise	50,7 g
2006	G. Bielby	Woodpecker	48,4 g
2005	G. Watson	Lord Derby	49,9 g
2004	G. Watson	Woodpecker	49,7 g
2003	G. Watson	Woodpecker	53,7 g
2002	G. Bielby	Woodpecker	59,8 g
2001	kein Wettbewerb auf Grund der Maul- und Klauenseuche		
2000	H. Welford	Woodpecker	48,8 g
1999	B. Nellist	Bank View	52,2 g
1998	C. Gray	Firbob	45,5 g
1997	B. Nellist	Woodpecker	46,7 g
1996	M. Beswick	Woodpecker	48,2 g
1995	B. Harland	Woodpecker	52,4 g
1994	B. Harland	Woodpecker	56,3 g
1993	F. Beswick	Woodpecker	50,3 g
1992	F. Beswick	Woodpecker	48,2 g
1991	C. Gray	Transparent	50,1 g
1990	C. Gray	Firbob	51,0 g
1989	B. Harland	Woodpecker	42,6 g
1988	B. Harland	Woodpecker	52,0 g

REZEPT

Schlaftrunk





Ein Rezept von Carolus Robekh (1679)

Wasser
Hanf

Man nehme Hanf, der wild gewachsen ist, zerstoße ihn in einem Mörser, gieße frisches Brunnenwasser dazu, und seihe es schließlich durch ein Tuch wieder ab. Man verabreicht es zur Nachtstunde und in tüchtigen Portionen, kurz vor dem Einschlafen.

Carolus Robekh (1616–1684) stammt aus dem österreichischen Hallein, wo er es als Buch- und Eisenwarenhändler zwischenzeitlich bis zum Stadtrat bringt. Er legt (vermutlich eigenhändig) eine Sammlung von fast 500 Rezepten an. Darunter findet sich, unter dem Titel *ein Milch Zum schlaff,* auch dieser frühe, und sicherlich sehr milde Variante von Cannabissüßigkeiten (→ 151). Hanf indes ist (noch) keine exotische Zutat. Einige Jahre später lehrt das anonyme, als *Limonadenkochbuch* bekannte salzburger Manuskript, wie man *Hanifwaßer* zubereitet; ähnlich wie bei Robekh, aber zudem mit Mandeln, Zitronensaft und Zucker. Über die Wirkung sagt das *Limonadenkochbuch* leider nichts.



RICHTIG STARKER KAFFEE

HONORÉ DE BALZAC



1839

Honoré de Balzac (1799–1850) war ein überaus fleißiger Schriftsteller. Einer, der wach bleiben musste. Viele tausend Druckseiten umfasst sein Gesamtwerk, für das er nach einem strikten Plan in den Randzeiten des Tages akribisch arbeitete. Die folgenden Ausschnitte stammen aus dem 1839 entstandenen Essay *Traité des excitants modernes* (also dem *Traktat über moderne Aufputschmittel*), das als Anhang zu Jean Anthelme Brillat-Savarins einflussreichem gastrotheoretischen Opus *Physiologie du goût* (1826) gedacht war. Diese fünf *excitants* sind in der Reihenfolge des Traktats: Alkohol, Zucker, Tee, Kaffee und Tabak.

Balzac spricht aus eigener Erfahrung, wie er auch selbst versichert. Sein Kaffeekonsum wurde bald legendär: Bis zu 50 Tassen am Tag soll er zu sich genommen haben, natürlich von ausgesuchter Qualität. So hat Balzac sogar heute noch, da der Genuss von Kaffee vor und während der Arbeit zur Normalität geworden ist und die hochgerüstete Feinschmeckerei mit Kaffee breite Schichten der Bevölkerung ergriffen hat, immer noch aufschlussreiche Ratschläge für Kaffeetrinker parat, die es etwas härter brauchen.

Ich habe schließlich eine grausame und harte Methode entdeckt, die ich nur Menschen von äußerster Vitalität empfehle, Leuten mit schwarzen und struppigen Haaren, mit einer von Ocker und Zinnober gesprenkelten Haut, massigen Händen und Beinen, die den Pfosten auf der Place de la Concorde gleichen. Es handelt sich dabei um den Genuss von gemahlenem, zerdrücktem, kaltem und trockenem (also mit wenig oder keinem Wasser, wie man in der Chemie sagt) Kaffee auf nüchternen Magen. Dieser Kaffee plumpst in den Magen, der, wie wir von Brillat-Savarin wissen, ein Sack ist, der von innen wie Samt erscheint und mit Saugnäpfen und Knospen gesäumt ist. Dort findet der Kaffee nichts vor, greift also dieses zarte und sinnliche Futter an und wird zu einer Art Lebensmittel, das seinen Saft braucht. Er wringt ihn aus und macht sich an ihm zu schaffen, wie eine Pythia ihren Gott anruft. Er malträtiert diese schönen Wände wie ein Fuhrmann, der auf junge Pferde eindrischt. Die Plexus entzünden sich, brennen und lassen ihre Funken bis zum Gehirn sprühen. Dort angekommen, gerät alles in Wallungen. Die Ideen rücken aus wie die Bataillone der großen Armee auf dem Schlachtfeld, wenn die Schlacht beginnt. Die Erinnerungen stürmen herbei, stellen große Banner auf. Die leichte Kavallerie der Vergleiche erscheint in einem glorreichen Galopp. Die Artillerie der Logik eilt mit ihrem Zug und ihren Patronen. Die schnellen Antworten kommen in geöffneter Stellung dazu. Die Figuren bringen sich in Stellung, das Papier hüllt sich in Tinte, denn die Wache beginnt und endet mit reißenden Strömen schwarzen Wassers wie die Schlacht mit ihrem schwarzen Pulver. Ich habe dieses Gebräu einem Freund empfohlen, der eine Arbeit unbedingt zum nächsten Tag beenden musste. Er fühlte sich vergiftet, er ging wieder schlafen und hütete das Bett wie eine verheiratete Dame.

FRIEDRICH WILHELM SCHINDLER UND DIE ERSTE ELEKTRISCHE KÜCHE

1893



Die erste vollständig elektrisch betriebene Küche wurde 1893 auf der Weltausstellung in Chicago präsentiert, und zwar gleich doppelt: Die *Electric Heating Corporation Boston* stellte ein Exemplar aus und der Ingenieur Friedrich Wilhelm Schindler (1856–1920), für Österreich, ebenfalls. Das amerikanische Modell soll allerdings mehr ein Labor voll elektrischer Töpfe gewesen sein, und nicht eine richtige Küche mit elektrischem Herd und traditioneller Raumordnung. Zudem soll Schindler, dessen Modell oben abgebildet ist, bereits seit 1891 bei sich zu Hause rein elektrisch gekocht haben. Die *Leipziger Verkehrszeitung und industrielle Rundschau* berichtet aus Chicago, befremdet und fasziniert zugleich: „Als Aufseher und Koch fungiert daselbst ein junger Elektriker, Eugen Ehrenberg."

REZEPT



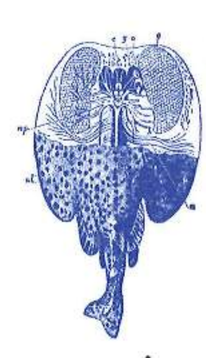
Zitterrochen

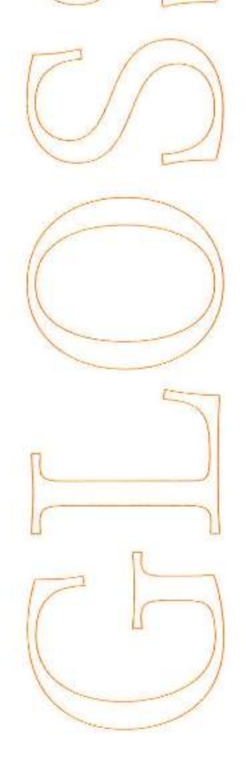
Ein Rezept von Marcus Gavius Apicius (1. Jahrhundert)

1 Zitterrochen, 1 kleine getrocknete Zwiebel, 1 halbes Ei,
Fischsauce, Honig, Süßwein, Rotwein, Öl,
Pfeffer, Weinraute, Liebstöckel, Petersilie, Minze, Oregano

Man nehme zuerst Pfeffer, Weinraute und eine kleine getrocknete Zwiebel mit Honig, Fischsauce, Süßwein, ein wenig Rotwein und Öl, zerstampfe es, vermische es und erhitze die Mischung. Sobald es aufkocht, bindet man es mit etwas Stärke ab, und bereite dann so den Zitterrochen zu. Für gekochten Zitterrochen hingegen nimmt man Pfeffer, Liebstöckel, Petersilie, Minze, Oregano, ein halbes Ei, Honig, Fischsauce, Süßwein, Rotwein und Öl. Bei Bedarf lassen sich Senf und Essig dazugeben. Wenn es nach warmer Brühe schmecken soll, kann man Rosinen hinzufügen.

Das römische Kochbuch *De re coquinaria,* das dieses Rezept enthält (IX,2), ist das älteste seiner Art. Als Autor kommt, nicht unumstritten, Marcus Gavius Apicius in Frage, einer der großen Feinschmecker und Prasser der römischen Antike. Er lebte um die Zeitwende und starb etwa im Jahr 40; Seneca berichtet von einem Freitod aus Finanz- und Kulinarfrustration. Anders als sein Reichtum und seine Genusssucht vermuten lassen, wohnte er nicht in Rom, dem fraglosen Nabel der Welt, sondern in der Gegend des heutigen Köln – eine sehr exzentrische Position. In seiner *Naturalis historia* bemerkt Plinius, dass Apicius, „der größte aller Schwelger", eine besondere Vorliebe für Flamingozungen hatte.





AUS DER MODE GEKOMMENE BEGRIFFE 2. EIN KÜCHENGLOSSAR

abgilben — Gelb färben

abwurzen — würzen

auspoltzen — hervorstehen lassen

belgen — die Haut abziehen

durchreden — durch ein Sieb streichen

erwallen — sprudeln, sieden

grölzen — aufstoßen, rülpsen

küren — probieren, kosten

laben — säuern

schießen — Teigteile zum Frittieren ins heiße Fett werfen

schürffen — ausweiden

schweissen — rösten, erhitzen

steiben — anbraten

tüfteln — schlagen

welgern — auswalzen, ausrollen

zeisen — rupfen

zetteln — streuen

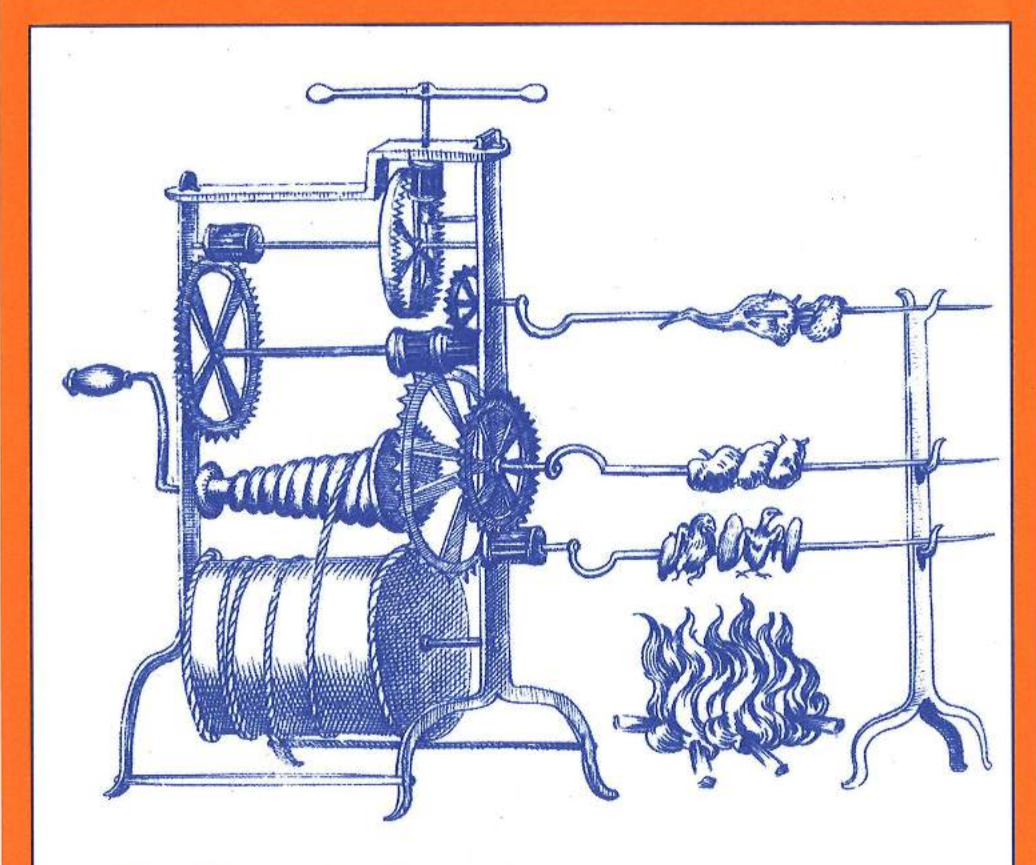
zwieren — an-, durch-, verrühren

1519
—
1702



BRAT-APPARAT

Früher war alles Handarbeit, aber der Traum, eine Maschine die Arbeit machen zu lassen, ist so alt wie die Arbeit selbst. Die Küche der Renaissance feiert in diesem Sinne Erfolge der frühen Mechanisierung: Das beständige, angemessen schnelle Drehen des Bratspießes wird einem Apparat übergeben. Ein Typ ist nach Art einer Uhr konstruiert, er dreht sich gleichmäßig und von selbst. In Bartolomeo Scappis (ca. 1500–1577) umfangreichen Küchen- und Kochbuch *Opera,* das 1570 in Venedig erschien, tritt er sogleich als dreifacher Spieß auf. Mit seiner Unterstützung wurden die Päpste und Kardinäle der Renaissance bekocht: Scappi war von 1564 bis zu seinem Tod der *cuoco secreto* des Papstes, der Küchenchef im Vatikan. Die ingeniöse Maschine bleibt, augenscheinlich unverändert, in Benutzung: Noch bei Franz Philipp Florinus (1649–1699), über hundert Jahre später, erscheint sie in der Küche. Der zweite Typ nutzt den Luftstrom des Abzugs über der Feuerstelle: Das Feuer heizt die Töpfe, brät das Fleisch und treibt die Bratspieße an. Eine früher Triumph der Energieeffizienz.



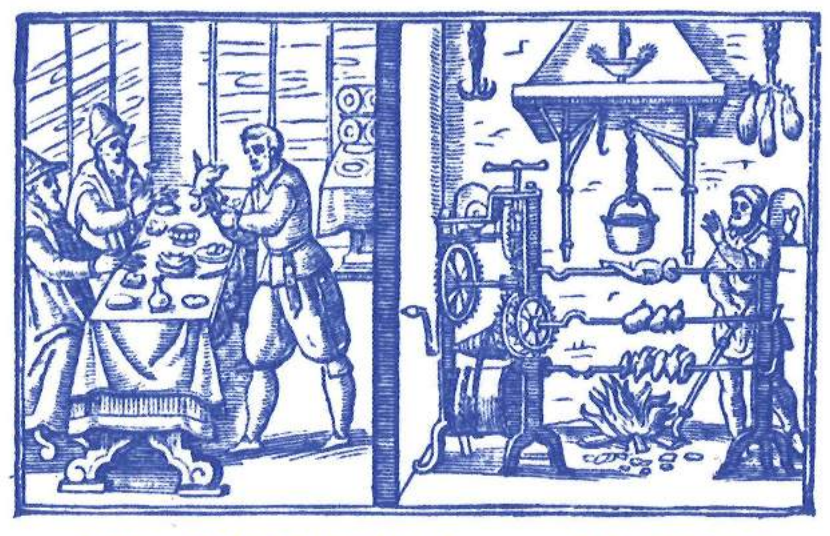
Molinello con tre ſpedi che si volta da ſſe per forza de ruotte con il tempo a foggia di orologio come nella presente figura si dimoſtra

IL TRINCIANTE DI M. VINCENZO CERVIO,

Ampliato, e ridotto à perfettione dal Caualier Reale Fusorito da Narni,

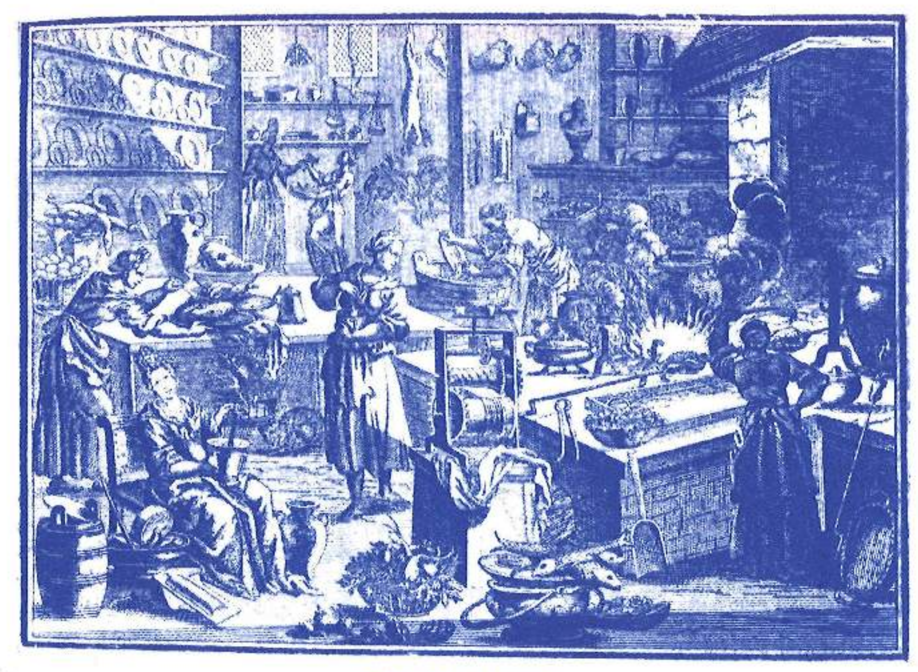
TRINCIANTE DELL'ILLVSTRISS. & Reuerendiss. Sig. Cardinal Farnese.

CON PRIVILEGIO.



IN VENETIA, M. DC. X.

Appresso Alessandro de' Vecchi.



Das II. Capitel.

Vom Kochen insgemein / wie auch von denen Dingen / so zur Bereitung der Speisen erfordert werden / als vom Saltz / Zucker / Gewürtz / Oliven / und Baum-Oel.

Inhalt.

§. 1. Ob das Kochen den Männern oder den Weibern besser anstehe / und was dabey zu beobachten? §. 2. Zum Kochen gehörige Speceren und Gewürtz / als Saltz / von dessen Natur und Eigenschafft hier gehandelt wird. §. 3. Desgleichen auch von dem Zucker / §. 4. Pfeffer / §. 5. Ingber / §. 6. Muscaten-Blüh und Muscat-Nuß / §. 7. Cardamomen. §. 8. Nägelein / Zimmet / Saffran / dessen Eigenschafften an berührten Stellen insonderheit betrachtet werden. §. 9. Ebner massen wird von Zitwer / Galgant und Zibeben. §. 10. Und endlich von Oliven und Baum-Oel / und dessen Eigenschafften gehandelt.

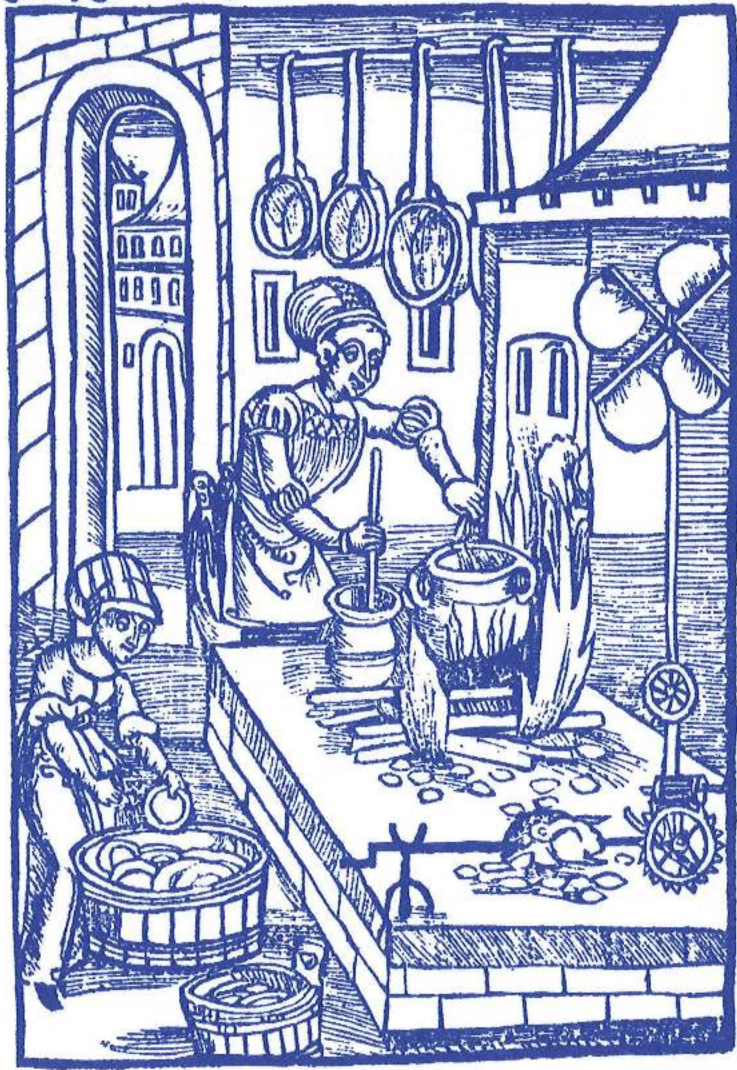
§. 1.

WAnn nun vorgedachter massen ein solcher Vorrath vorhanden / kan sich dessen die Haus-Mutter bey Gelegenheit zum Kochen bedienen. Wir erwähnen mit Fleiß der **Haus-Mutter** und solcher Gestalten eines **Weibs** / um die **Männer** hiervon auszuschliessen / als welchen das Kochen im Hause nicht anstehen will. Zwar ist es nicht ohne / daß manchmal auch die Manns-Bilder / wo nit besser / doch offt eben so gut damit umzugehen wissen / absonderlich in denen Klöstern und an grosser Herren Höfen / da es viel zu kochen gibet / und wo sie wegen ihrer Stärcke / und der davon kommenden Hurtig- und Geschicklichkeit / viel angenehmer / als die allerbesten Köchinen sind. Allein in einer gemeinen Haushaltung / stehet es dem Weib und nicht dem Mann zu / für das Kochen zu sorgen. Und ob schon die Frau nicht eben selbst allezeit die Hand mit anleget / so muß sie doch getreue und dazu geschickte Mägde sich bestellen / auch hierinnen eine solche Wissenschafft haben / damit sie wenigstens alles ordentlich anzuschaffen vermöge; Gestalten es eben keine so geringe Sache / eine gute Köchin zu seyn / und die Speisen / so in vielerley Arten bestehen / wol zurichten zu können. Ursprünglich aber ist hiervon zu mercken / daß sich zuvorderst eine jedwede Köchin der Sauberkeit befleissige / damit nichts Unreines oder Eckelhafftes mit den Speisen auf den Tisch komme / neben dem aber auch sich wol informire / wie lang man eine Speiß bey dem Feuer kochen lassen müsse; was für Gefässe dazu zu nehmen; wie weit oder nahe das Feuer bey dem Topff anzuschüren / damit das Essen nicht anbrenne / auch nicht zu langsam koche; Wobey zugleich der Unterschied der Speisen wol zu betrachten seyn wird / massen etliche durch das lange Kochen hart / andere aber gar zu weich werden / welches wir in Beschreibung der Speisen / wie man sie kochen solle / noch ausführlicher berichten wollen.

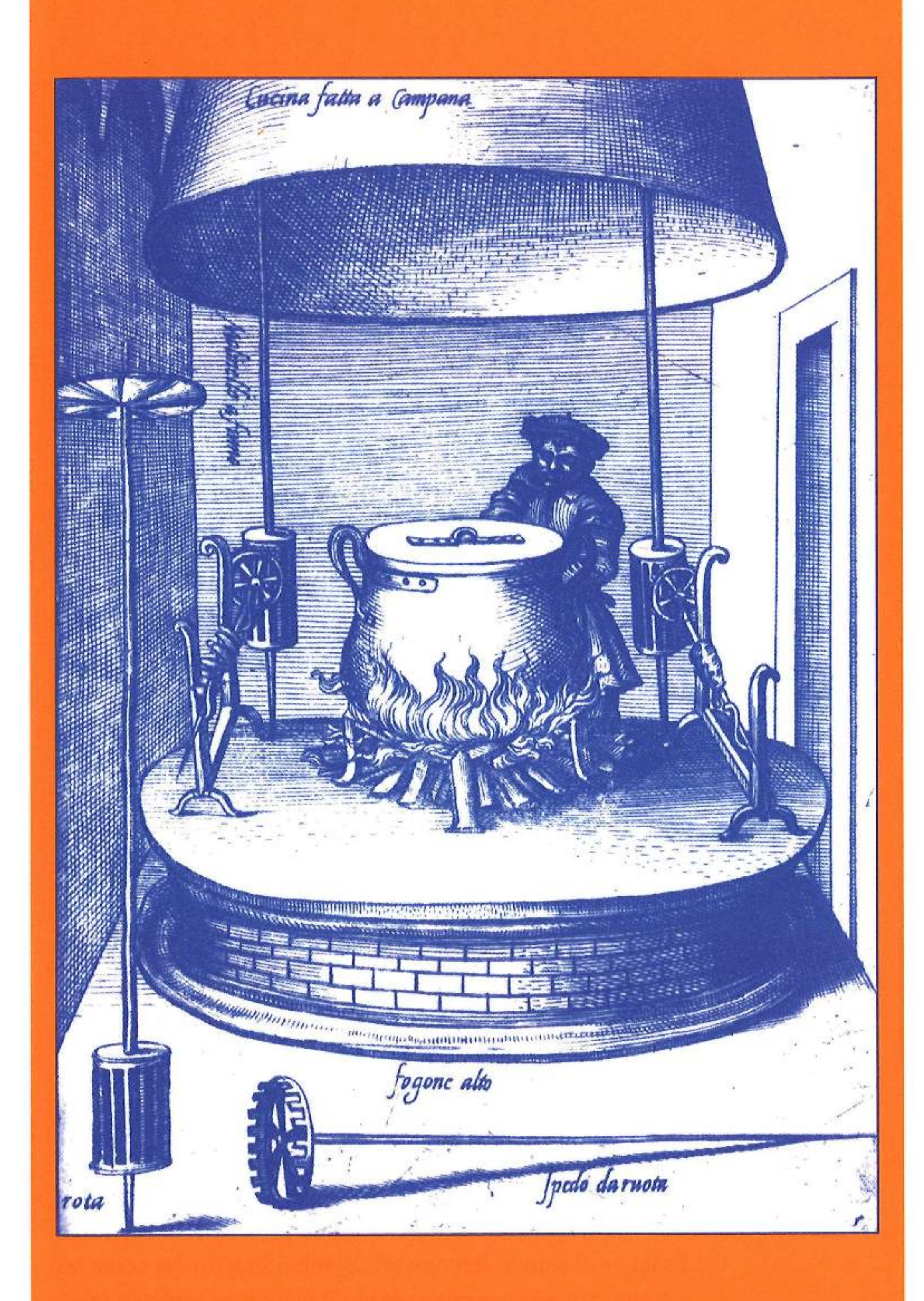
§. 2.

Und weilen zu dem Kochen die Specereyen und Gewürtz gehören / als wollen wir allhier von deroselben Eigenschafft etwas weniges gedencken. Das vornehmste und nothwendigste Stuck aber ist das Saltz / dessen Güte daran zu spühren / wann es weiß / gleich / schwer / kör-

* S. nicht



KUCHENMEISTERI (1519)



BARTOLOMEO SCAPPI, *OPERA* (1570)

1802

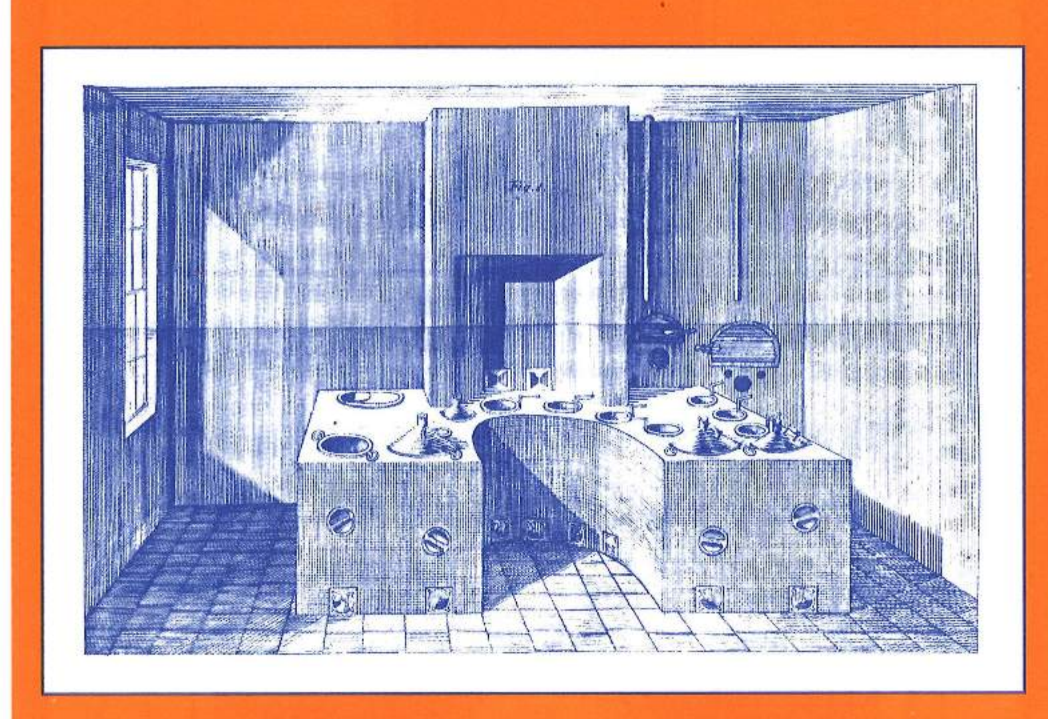
DIE MODERNE KÜCHE

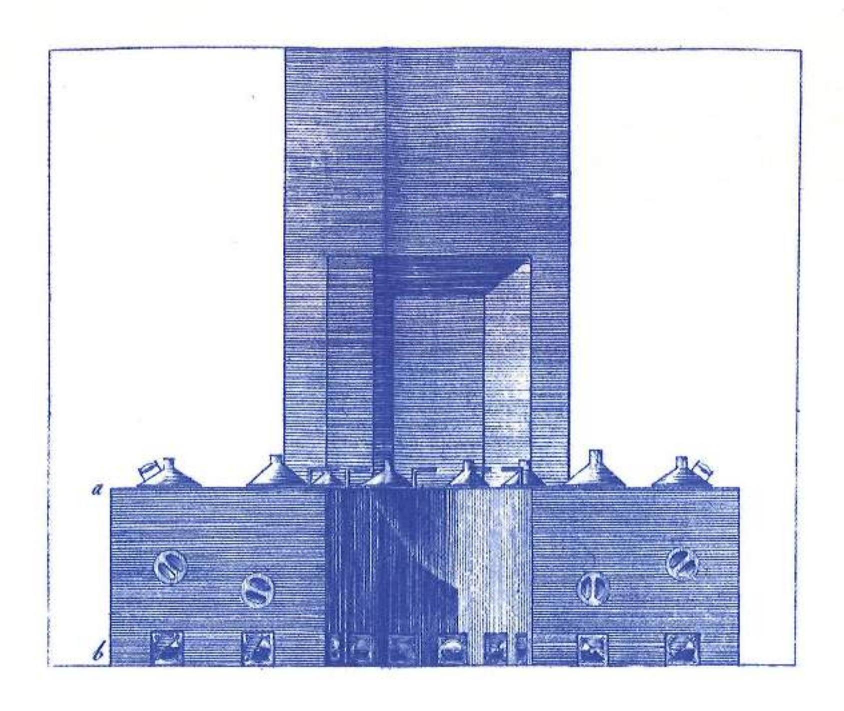
BENJAMIN THOMPSON

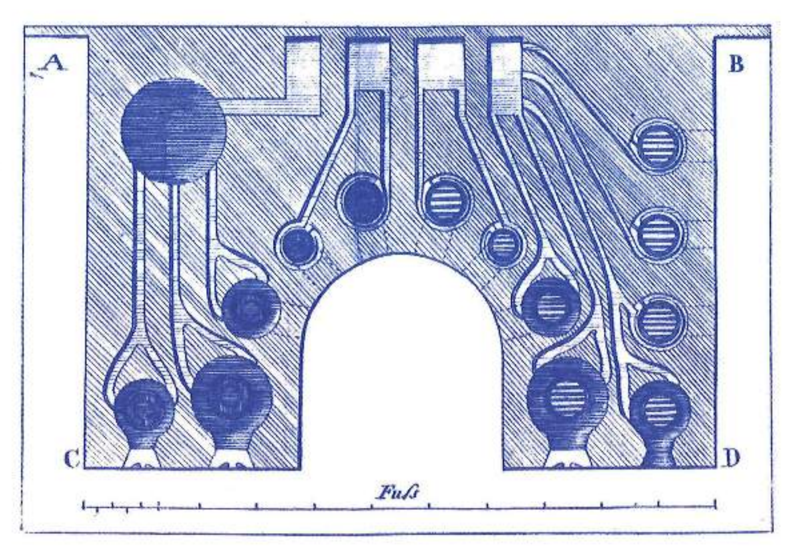
NEUE ÖFEN

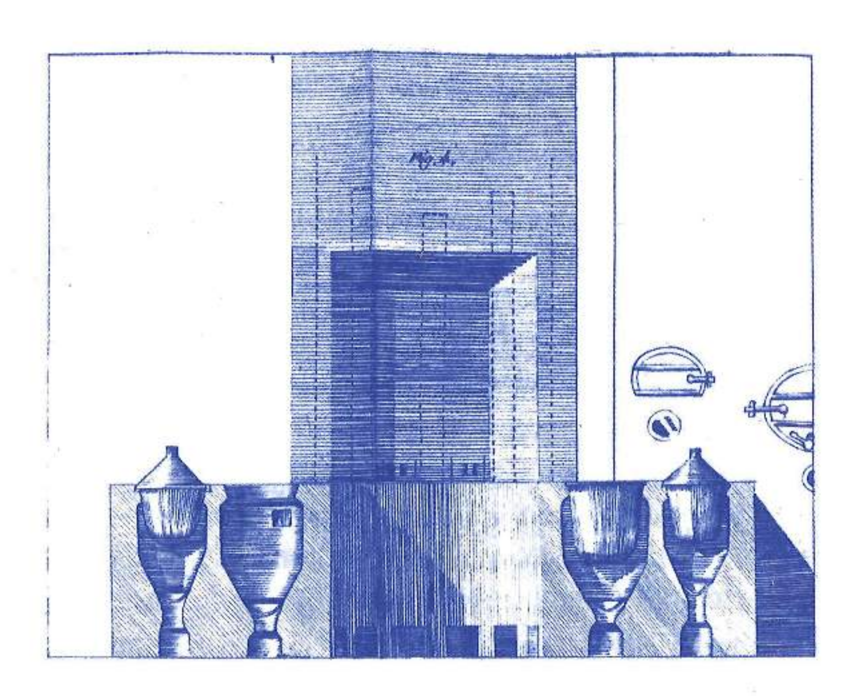
Energieeffizienz im engeren Sinne ist kein Thema des exzentrischen Kochens – aber eine vielseitige, verlässliche und leistungsfähige Kochstelle dafür umso mehr. Mit den Öfen des Benjamin Thompson (1753–1814), seit 1791 Graf von Rumford, hält die moderne Technik Einzug in der Küche: Statt offener Feuerstellen sorgfältig konstruierte, funktionale und differenzierte Maschinen, die die Hitze dahin bringen, wo sie gebraucht wird. Der in Massachusetts geborene Thompson befasst sich in vielfältiger Weise mit Energie- und Wärmeeffizienz. Als Erfinder, aber auch als Diplomat macht er sich vor allem am bayerischen Hof einen Namen. So bewahrt er München vor Zerstörungen im Revolutionskrieg, kümmert sich als Sozialreformer architektonisch und kulinarisch um die Armen, und zudem wird unter seiner Leitung die Keimzelle des Englischen Gartens angelegt. Diese Bildstrecke zeigt einen Ofen, den Thompson für eine Münchner Küche gebaut hat, namentlich im Palais des Barons von Lerchenfeld. Es ist, seiner Meinung nach, „eine der vollkommensten Küchen, die je unter meiner Aufsicht erbaut worden." Energieeffizienz und -entfaltung sind für Rumford Themen der Kochens: Er ist ein Pionier des Niedrigtemperaturgarens, das im späten 20. Jahrhundert nocheinmal erfunden wird. Rumford aber optimiert nicht nur die Öfen und ihre Verbrennung, sondern auch das Essen und seinen Brennwert. Symbol hierfür ist seine berühmte Suppe geworden, deren Rezept hier sogleich folgt.

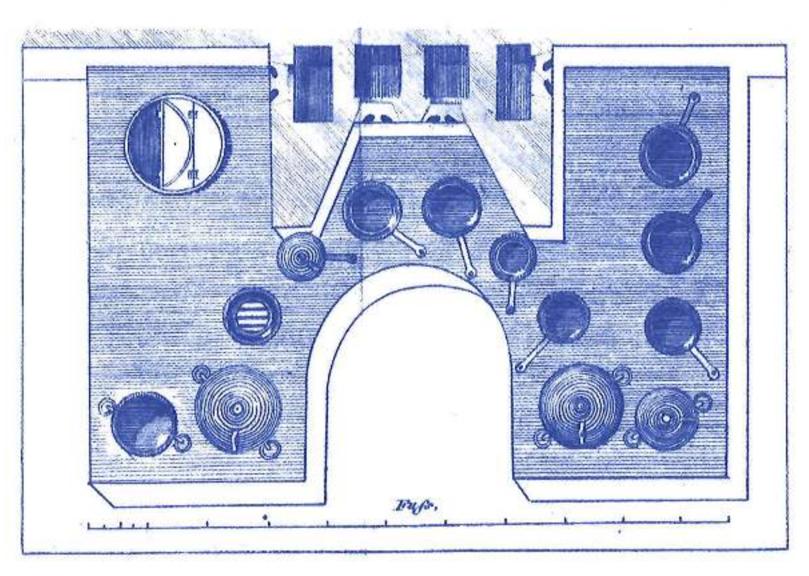





a
b


A
B
C
D
Fuſs





REZEPT

Rumford'sche Suppe

Ein Rezept und Serviervorschlag nach Benjamin Thompson (1802)

Die Art, diese Suppe zu kochen, ist durch die seit 2 Monaten von der Köchin Elisabetha Schwaigerin versuchte Methode auf folgende Art bewährt gefunden worden:

Man heizt um 6 Uhr morgens den mit Wasser angefüllten Kessel, der z.B. 170 Maß hält, und schüttet in denselben um 7 Uhr, wo er zu sieden anfängt, 1 Viertel Erbsen. Zur nämlichen Zeit mischt man in dem Kessel 4 Pf. Salz und um 6 kr. Grünes bei. Dieses lässt man sieden bis ½ 10 Uhr, wo man 6/32 gebrochne Gerste mit 4 Maß Essig und etwas kaltem Wasser in einem hölzernen Gefäße wohl umrühret und selbes unter die kochenden Erbsen gießt und die ganze Masse noch eine Stunde sieden lässt, wobei die Maßregel erforderlich ist, dass selbe immer wohl umgerührt werden muss, damit sie weder anbrenne noch überläuft. Um 11 Uhr ist die Suppe fertig und kann mittels eines eine halbe Maß haltenden Schöpflöffels in die reinlich geputzten hölzern Schüsseln angerichtet werden, nachdem man in die Schüsseln zuvor dünne Schnittchen Brot nach Belieben gelegt hat. Dass diese Portion Suppe um einen Kreuzer gegeben werden kann, hängt von dem Vorteile ab, alle diese Lebensmittel zur schicklichen Zeit einzukaufen.

AUS DEN ERINNERUNGEN DES MÜNCHNER POLIZEIDIREKTORS BAUMGARTNER:

REZEPT

Die Austeilung der Rumford'schen Suppe durch die Polizei geschieht nunmehr 3 volle Monate mit solcher Zufriedenheit derjenigen, dieselbe genießen, dass die bei dieser wohltätigen Anstalt gemachten Erfahrungen dem Publikum bekannt gemacht zu werden verdienen.

Seit dem 11ten April d. J. ist die auf kurfürstlichen Befehl im Polizeihause zu diesem Zwecke hergerichtete Küche fertig und die Zeit über auch der Speisesaal vollendet worden, der nach dem vom Medizinalrat Xaver Häberl im Krankensaal der barmherzigen Brüder zur öffentlichen Zufriedenheit ausgeführten Plane dergestalt gebaut ist, dass durch eine eigne Vorrichtung die durch das Zusammendrängen von vielen Menschen erzeugte schlechte Luft immer weggeschafft und mit gesunder Luft erneuert wird. Der Bau des Kochherdes ist so glücklich ausgefallen, dass zu einer Zeit, wo noch alle Wände nass waren, eine Klafter Fichtenholz 33 Tage lang hinreichte, um 6461 Portionen Suppe, jede eine halbe Maß haltend, zu kochen. Der General-Landesdirektionsrat Alois von Plank und der Hofoberbaumeister Franz Turm (welcher die Ausführung der Rumford'schen holzersparenden Herde ganz innehat) haben durch diesen Bau den Beifall aller Sachverständigen eingeerntet. Die Polizei ist genau dem von Seiner kurfürstlichen Durchlaucht ihr gnädigst erteilten Auftrag getreu verblieben, diese Suppe dergestalt herrichten zu lassen, dass sie, ohne jemanden aufgedrungen zu sein, gern und bis zur Sättigung genossen wird. Der Erfolg hat den auf diese Anstalt verwendeten Fleiß reichlich belohnt. Im Monat März wurden 5128 Portionen, im Monat April 5740 Portionen und im Monat Mai 7808 Portionen dieser Suppe ausgeteilt. Seine königliche Durchlaucht haben die Polizeidirektion mittels Kabinettsorder ermächtiget, auf Höchstdero und Ihrer Durchlaucht der regierenden Frau Kurfürstin Kosten an verdiente Personen, die wegen Gebrechlichkeit, Alter oder Überzahl der Kinder mit aller Anstrengung sich ihren Unterhalt nicht verdienen können, Billetts auf diese Suppe, und zwar täglich nach Erfordernis 200 derselben auszuteilen, welches denn auch getreuest befolgt wurde. Höchstdieselben haben mehrmals

und zu unverhofften Zeiten, selbst unter Begleitung Höchstdero Frau Gemahlin, sich von dem Gang dieser Anstalt zu überzeugen geruht; Sie haben die Suppe aus dem Kessel und aus den hölzernen Schüsseln, wie sie angerichtet wird, versucht und allemal angenehm und nahrhaft gefunden. Mehrere hiesige Einwohner, vorzüglich Fremde, haben sich von der Einrichtung der Anstalt mit Vergnügen überzeugt, und von Traunstein, Neuburg und Straubing sind bereits Individuen dagewesen, um die ganze Einrichtung zu kopieren und dahin zu verpflanzen.

Das Speiszimmer hat ein gefälliges Ansehen, Fenster zu beiden Seiten, reine Luft und alle Bequemlichkeiten. Es ist mit einigen geistlichen Bildern und mit den Bildnissen der durchlauchten Stifter geziert und eine eingefasste Tafel an der Wand enthält die Beschreibung der Entstehung dieser Anstalt. Es ist gewiss ein Anblick, der eines wohlwollenden Menschen Herz erquicken muss, wenn man um 11 Uhr gegen Mittag in diesen Speisesaal tritt und Maurer, Zimmerleute, verschiedene Handwerker, Handlanger, Buben, Greise, Weiber mit Säuglingen und Kindern von 2 Jahren in der schönsten Ordnung anstehen und ihr reinliches, gesundes Mittagmahl mit Appetit und allem möglichen Anstande auf langen Tischen dankbar einnehmen sieht. Da die Portion nur auf einen Kreuzer eingerichtet ist, so hat jeder die Freiheit, wenn er eine Schüsselvoll verzehrt hat, wieder eine zu genießen, ohne gleich bei der ersten Schüssel, im Fall diese eine Maß zu 2 kr. enthalten würde, mehr als er vielleicht wollte ausgegeben zu haben. Eine große Quantität wird in Häfen nach Haus geholt, und man sieht aus den hübschen reinlichen Häfen, die geschickt werden, dass Menschen von verschiednen Klassen dieser Anstalt ihren Beifall schenken. Kindbetterinnen und Personen, die durch Alter oder Krankheit geschwächt sind, haben diese Suppe ohne die mindeste Beschwerlichkeit genossen. Da das Speisezimmer den Bedürftigen den Winter über zu einem Platze dienen soll, wo sie sich unentgeltlich erwärmen können, so wird man bei dieser Gelegenheit noch andre Anstalten damit zu verbinden suchen, die auf die Besserung der Menschen, ohne es zu scheinen,

wichtigen Einfluss haben. Bis jetzt glaubt man, so viel gewonnen zu haben, dass die Menschen, ohne besonders dazu angehalten zu werden, sich selbst in Ordnung halten und eine gewisse Liebe zur Reinlichkeit zeigen, die sie dahin bringen wird, des Schmutzes, in dem sie Jahre lang zu Hause lebten, nach und nach überdrüssig zu werden.

(...)

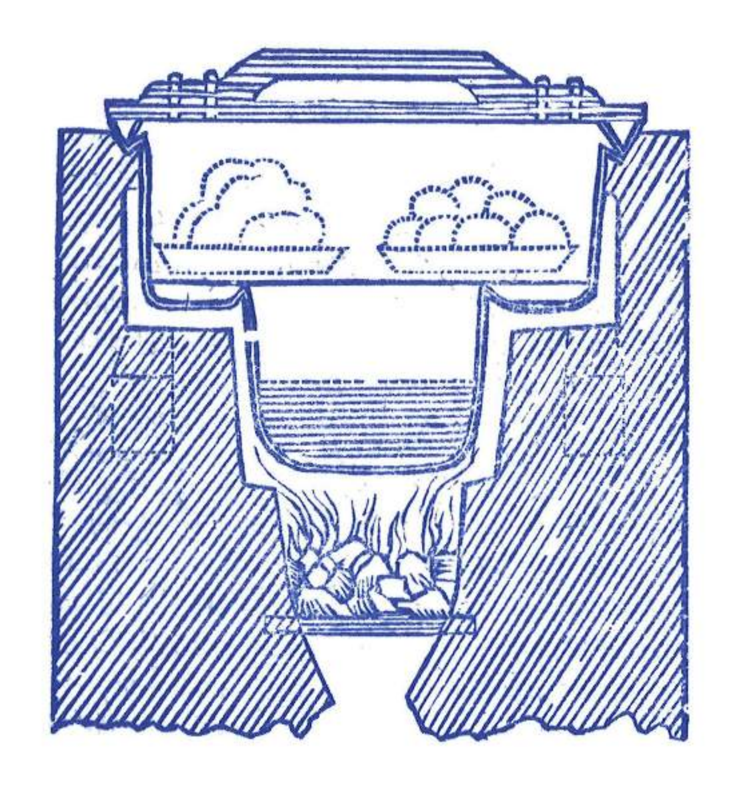
Der Dürftige, der sich mit Wenigem begnügt, ohne einem seiner Mitbürger beschwerlich fallen zu wollen, darf gewiss auf die öffentliche Achtung Anspruch machen. Allein mancher lebt unter Umständen, die ihn nötigen, den Grad seiner Dürftigkeit im Äußerlichen sorgfältig zu verbergen. Für diese bescheidnen heimlich leidenden Menschen wurde an die Küche, wo die Rumford'sche Suppe ausgeteilt wird, auf Befehl Seiner königlichen Durchlaucht ein Kabinett errichtet, in welches man gelangen kann, ohne von jemandem gesehen zu werden, indem nicht jeder Gelegenheit hat, diese Suppe auf Verlangen nach Haus holen zu lassen. Man geht durch den Polizeihof durch, und diejenigen, von denen man daselbst bemerkt wird, können glauben, dass man auf die Stiege, die zur General-Landesdirektion führt, kommen wolle. Wenn man dahin gelangt, verbirgt eine Bretterwand den Eintretenden, sodass niemand mehr sehen kann, ob derselbe die Türe zur General-Landesdirektion oder die Türe zur Küche wählt. Er tritt ungesehen in das Kabinett, verriegelt die Tür hinter sich, um sicher zu sein, von niemandem gestört zu werden, legt so viele Kreuzer, als er Portionen Suppe verlangt, in die Winde und läutet. In dem Augenblick wird durch die Winde das Verlangte hineingedreht werden. Nach genossener Suppe schickt er durch die Winde Schüssel und Löffel wieder zurück und entfernt sich, damit andre Individuen gleichfalls an dieser Anstalt Teil nehmen können.

(...)

Manche Eltern sind in Verlegenheit, wo sie, während sie in Arbeit außer Hause sind, ihre Kinder hinschicken sollen. Die Kinder kommen dann nicht selten in üble Gesellschaft und

machen während dieser Zeit einen ungleich größern Verlust an Moralität, als die Eltern indessen an Geld gewonnen haben. Diesen Eltern wird hiermit das Anerbieten gemacht, dass sie ihre Kinder untertags in diesem Saale, wo sie zugleich um einen Kreuzer essen können, zur Aufbewahrung belassen dürfen. Die Polizei wird alle Sorgfalt für diese Kinder haben und dieselben abends ihren Eltern unbeschädigt zurückstellen.

Des Grafen von Rumford Benjamin Thompson (1753–1814) berühmte Suppe findet vom militärischen ins zivile Leben zurück: Um diese Suppe herum gruppiert sich sogar so etwas wie eine Frühform der Kita. Die Überlegungen zum maximierten Nährwert bei minimalem Preis, zu Einkaufsoptimierung und Lagerfähigkeit der Zutaten sowie zu standardisierten Kochabläufen sind heute aus der denkerischen Avantgarde und praktischen Armenspeisung in den allgemeinen Alltag übergegangen. Sie bestimmen die Verfahren der industriellen Lebensmittelherstellung ebenso wie das Kalorienzählen des selbstoptimierten Individuums.



KAISERGABEL



Der letzte deutsche Kaiser Wilhelm II. (1859–1941) hatte bekanntlich nicht nur einen ziemlichen Sprung in der Schüssel, sondern auch einen durch Geburtskomplikationen verkümmerten linken Arm. Seine Mutter ließ daraufhin für ihn die oben abgebildete Kaisergabel entwickeln, die ihm das Essen erleichtern sollte: im Grunde eine große Kuchengabel, die auch schneidende Wirkung entfalten kann. Solcherlei multifunktionales Besteck gibt es heute (der Industrie, ihrer Erfinder und ihrer Vertriebler sei Dank!) in Hülle und Fülle und für alle. Auf Englisch heißen sie besonders lustig: Knork, Sporf und Spork, Splayd, Spife und Chork, Forkchops oder Chopfork. Das aktenkundige Leibgericht Wilhelms II. aber waren Käsestangen.

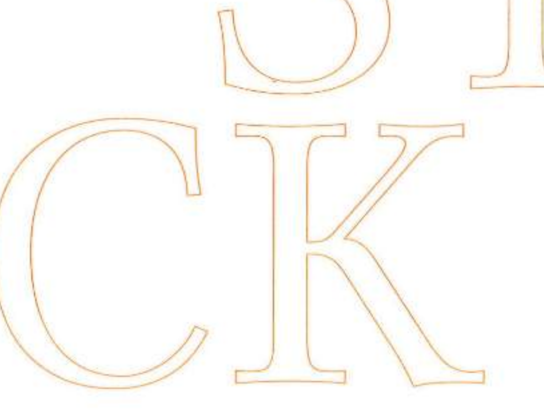


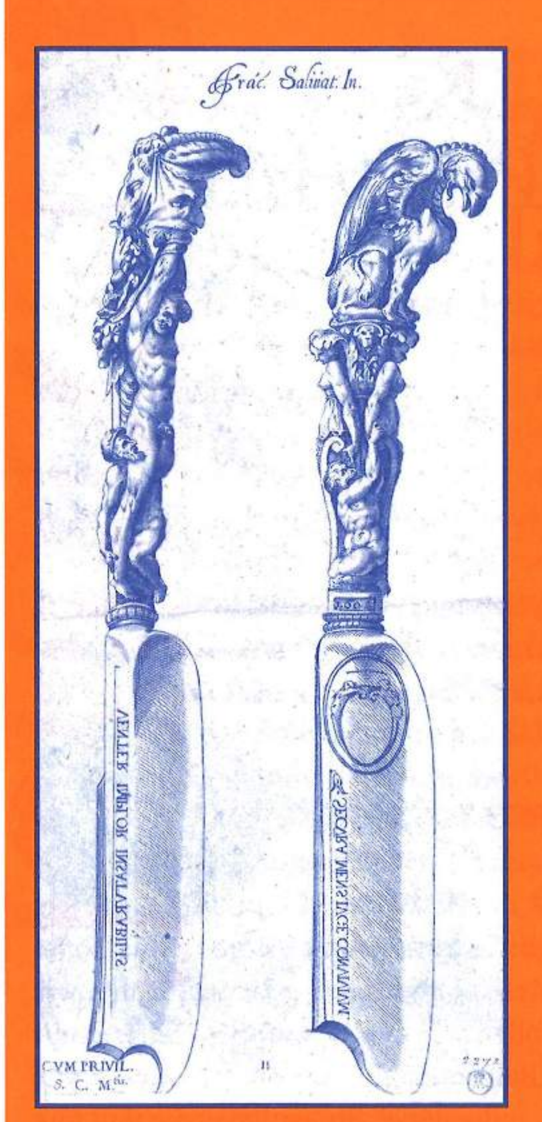
MESSER RECHTS, GABEL LINKS

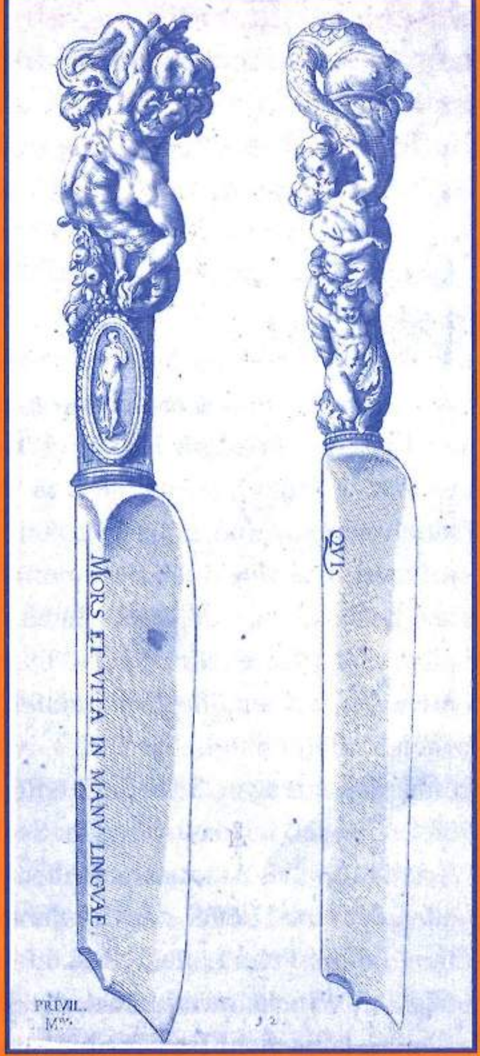
Die Formen von Messer, Gabel und Löffel sind seit Urzeiten bekannt, allerdings bis vor ungefähr 200 Jahren noch anderen Tätigkeitsfeldern als dem privaten Tafelgebrauch vorenthalten. Metzger, Köche, Vorschneider und vor allem Chirurgen entwickeln immer neue Einsatzbereiche, zu denen mal feine und mal grobe, mal spitze und mal stumpfe, mal lange und mal kurze Gerätschaften nötig sind. Ob aber gebogen, leicht gebogen, gekrümmt oder verdreht, an der Realität der Schneide- oder Aufspießfläche ändert sich in den Jahrhunderten wenig. Die eigentliche Gestaltung spielt sich im Griff ab: Ob Perlmutt, Bergkristall, Elfenbein, Glas, seltene Hölzer, Koralle oder Metall, es wird geschnitzt und geformt, um die Esserfahrung möglichst personalisiert und repräsentativ zu gestalten. Und weil jede etwas reichere Familie spätestens seit der Renaissance auch ein eigenes, standesgemäßes Hausbesteck besitzen muss, geht den Künstlern die Arbeit nicht aus. Francesco Salviati (1510–1563), der zu den bedeutendsten Malern des italienischen Manierismus zählt, entwirft ebenfalls ein prunkvolles Besteck. Der Stich dieses Entwurfs von 1605 stammt vom flämischen Künstler Aegidius Sadeler (1570–1629), der nach langen Studienaufenthalten in Italien ab 1597 in Prag lebte und arbeitete:








Frac. Saluiat. In.
CVM PRIVIL.
S. C. M.tis


MORS ET VITA IN MANV LINGVAE
QVI
PRIVIL.

1575

LÖFFEL! JOHANN FISCHART

Ein Auszug aus Johann Fischarts (1546–1591), des wortgewaltigen, Erguss *Das Truncken Gespräch, oder die gesprächig Trunckenzech, ja die Truncken Litanei, unnd der Säuffer unnd guten Schlucker, Pfingstag, mit ihrer unfeurigen doch dürstigen Weingengen Zungenlös, schönem gefräß und gethös,* das ein Teil seiner *Affentheurlichen Naupengeheurlichen Geschichtklitterung* ist, einer Rabelais-Übersetzung von seltenem Format. Ob die Löffelpassage von den Löffelrittern bzw. der Confrérie de la Cuillère angeregt worden ist, die in den 1520ern versuchten, Genf zu unterwerfen, ist nicht bekannt bzw. zweifelhaft.

Nun auß eim andern thon, wer singt uns eins? Herbei, herbei, was Löffel sey, zu disem Brei, gar bald und frei: Ich hof uns soll gelingen, hetten wir nur Löffel, Stöffel, lang Löffel, so wöllen wir den Schweitzer Hauptmann frölich singen, und höfisch Löffel, Baurenlöffel: vor freuden wolten wir springen, und Muslöffel, Busenlöffel, Bubenlöffel, Stubenlöffel, die thut uns auch herbringen, und gewaschene Löffel, eng Jungfraulöffel, Ein futer mit Löffel, und unsere löffel: Sind löffel do, So sind wir fro, Gin löffel, Maullöffel, faumlöffel, Beinenlöffel, Milchlöffel, Löffelmäuler, Gänslöffel: Nun sing mir lieber Stöffel, hoho lieber Löffel. Nun sih ich wol, daß ich auch soll, Mein Löffel einher tragen, So bring ich Rotzlöffel, Orenlöffel, Butterlöffel, Schaumlöffel, Was soll ich weiter sagen: Secht liebe Freund schön glatte Löffel, rau Wirtshaußlöffel, Ammeisterstubenlöffel, der Martschen Löffel, der Dürlin Löffel, der Ursel Löffel, der Hopffensidrin Löffel, Heyntz Löffel, Kuntz Löffel, Claus Löffel, Fritz Löffel, Ule Löffel: wer will darüber klagen, All Ort voll Löffel, all Winckeln voll Löffel, die Stub voll Löffel, das Hauß voll Löffel, Ich will nach keim mehr fragen: Singt nur mit Schall, ihr Löffel all, hoho Löffel do.

REZEPT

Trauerente mit Schokolade

Ein Rezept von François Massialot (1691)

1 Trauerente, Leber, Maronen, Trüffel, verschiedene Pilze, Schokolade, Salz, Pfeffer, Lorbeer, Kräuter

---

Nachdem die Trauerente gerupft und geputzt ist, nehme man sie aus und wasche sie; man brate sie auf der Glut leicht an, bis das Fleisch weiß wird, und gebe sie dann in einen Topf, wo sie weiterkocht und mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und einem Sträußlein feiner Kräuter gewürzt wird. Dann nimmt man etwas Schokolade und gibt sie hinein. Gleichzeitig bereitet man ein Ragout aus Leber, Champignons, Morcheln, Maipilzen, Trüffeln und einer Handvoll Maronen, und wenn die Trauerente durch und auf ihrem Teller angerichtet ist, gibt man das Ragout darüber und serviert es mit einer Beilage nach Belieben.

Das Rezept für Trauerente stammt aus dem Kochbuch *Le cuisinier royal et bourgeois,* das erstmals 1691 in Paris erscheint und von seinem Autor, dem Spitzenkoch François Massialot (1660–1733), immer wieder überarbeitet und erweitert wird. Es ist eines der ersten Rezepte überhaupt, das mit der exotischen Zutat Schokolade arbeitet. Die Trauerente *(Melanitta nigra)* hat einen entscheidenden Vorteil: Sie wird, da sie „kaltes Blut" besitzt, als Fisch klassifiziert und kann also auch an Fastentagen bedenkenlos verspeist werden. Zudem ist ihr Name im Französischen, *macreuse,* synonym mit dem Schulterstück vom Rind. Vogel, Fisch und Säugetier fallen also im Zeichen der Trauer zusammen. Dem Koch François Massialot hingegen wird zudem auch die Erfindung der *crème brûlée* und der alphabetischen Ordnung im Kochbuch zugeschrieben.

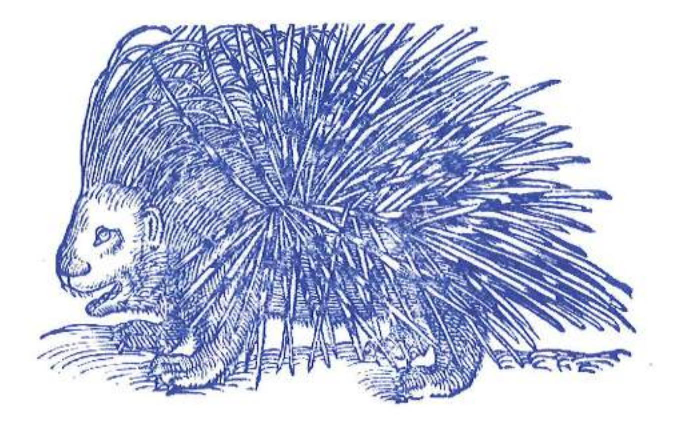
1581

IDENTITÄTS-FESTSTELLUNG STACHELTIER

Die Kochkunst gehört zu jenen Künsten, die wie Garten- oder Tanzkunst nicht besonders lange haltbar sind und nur bedingt in Texten oder Bildern eingemacht werden können. Je älter die Zeugnisse, desto rätselhafter ihre Inhalte und Schilderungen: Alle nicht ausformulierten Selbstverständlichkeiten verblassen mit der Zeit, und alle Klänge, Gerüche, Geschmäcker usw. waren sowieso nie wirklich im Text anwesend. Das kann weit gehen. Das Ratespiel der Humanisten um die Identifikation der Platane etwa hat Literaturgeschichte geschrieben. So auch bei Zutaten, deren Identität unklar ist.

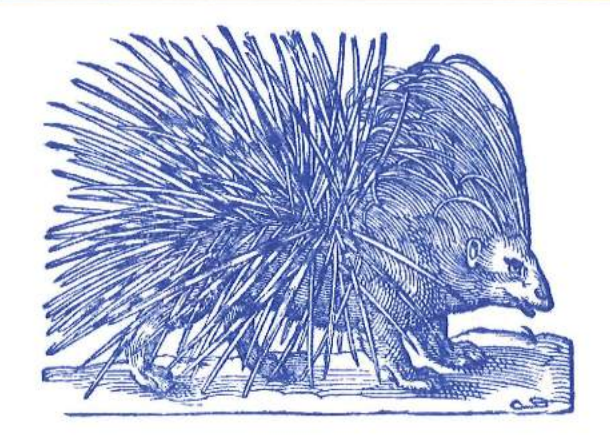
Man sollte nun meinen, dass Abbildungen und Illustrationen hier willkommene Abhilfe schaffen. Das tun sie zumeist, aber manchmal machen sie die Sache sogar noch schlimmer. Ein Beispiel aus *Ein new Kochbuch* des Hof- und Mundkoches Marx Rumpolt von 1581. Wie in allen älteren Kochbüchern ist die Palette der zum Verzehr vorgeschlagenen Tiere deutlich breiter als in der Küchenpraxis des 20. oder 21. Jahrhunderts (für Rumpolts Adlervariationen → 57). Biber, Gemse, Wildpferd, alles klar. Was aber verbirgt sich hinter diesen beiden aufeinanderfolgenden Tieren, die von Jost Amman (1539–1591) illustriert wurden?

Meerschwein



Von einem Meerschwein kann man auf vielerlei Manier kochen, es sei schwarz oder gelb, gebraten, oder mit Senf eingemacht; auch in Pasteten, es sei kalt oder warm, ist es gut und wohlgeschmack.

Meerigel



Ist gut zum Einmachen, es sei schwarz oder gelb, oder auch zum Braten, und in Pasteten eingemacht, warm mit Senf. Solches Fleisch, was vom Meer ist, kann man an Fastentagen zurichten. Denn es ist gut und wohlgeschmack, wenns ein Koch recht machen kann.

2002

KULINARISCHE EU-VERBOTE

Die exzentrische Küche setzt Kreativität voraus und Kreativität wenigstens ein Mindestmaß an ökonomischer und gedanklicher Flexibilität. Mit anderen Worten: Verbote können als einschränkend empfunden werden. Immer wieder sorgt sich der genießende Mensch vor Regeln und Verordnungen: Die berühmte Krümmung der Banane, die Röte der Paprika oder das Durchschnittgewicht des Apfels sind allerorts in Europa genormt, also gleichförmig . Wer seinen Gästen sonst nur sehr selten verzehrte Körperteile von sehr selten verzehrten Lebewesen anbieten will, hat mitunter Probleme mit dem Zoll. Die Zutaten selbst dürfen heutzutage in der Küche mitsprechen und schlicht nicht alles kann Zutat werden. Das klingt unter anderem so:



Die Mitgliedstaaten stellen sicher, dass ab 1. Januar 2002 alle Käfige im Sinne dieses Kapitels die nachstehenden Mindestanforderungen erfüllen:

1. Den Legehennen muss folgendes zur Verfügung stehen:

a) mindestens 750 cm^2 Käfigfläche je Tier, davon 600 cm^2 nutzbare Fläche, wobei die Käfighöhe an jeder Stelle außerhalb der nutzbaren Fläche mindestens 20 cm betragen muss und die gesamte Käfigfläche nicht weniger als 2000 cm^2 betragen darf;

b) ein Nest;

c) eine Einstreu, die das Picken und Scharren ermöglicht;

d) geeignete Sitzstangen mit einem Platzangebot von mindestens 15 cm je Henne.

RICHTLINIE 1999/74/EG DES RATES vom 19. Juli 1999 zur Festlegung von Mindestanforderungen zum Schutz von Legehennen, Kap. III, Art. 6

Alle Schweine müssen mindestens einmal pro Tag gefüttert werden. Werden Schweine in Gruppen und nicht *ad libitum* oder mittels eines automatischen Systems einzeln gefüttert, so müssen alle Schweine einer Gruppe gleichzeitig Zugang zum Futter haben.

RICHTLINIE 2008/120/EG DES RATES vom 18. Dezember 2008 über Mindestanforderungen für den Schutz von Schweinen (kodifizierte Fassung), Anhang 1, Kap. 1, 6. [Hervorhebung im Original]



Die Grössensortierung erfolgt nach dem Stückgewicht;

i) Das Mindestgewicht für Gurken aus dem Freilandanbau beträgt 180 g;
das Mindestgewicht für Gurken aus geschütztem Anbau beträgt 250 g.



ii) Unter einem Schutzdach angebaute Gurken der Güteklasse Extra und I müssen u.a.
– mindestens 30 cm lang sein, wenn sie 500 g und mehr wiegen,
– mindestens 25 cm lang sein, wenn sie 250 bis 500 g wiegen.



iii) Die Grössensortierung ist obligatorisch für Gurken der Klassen Extra und I. Der Gewichtsunterschied zwischen der schwersten und der leichtesten Gurke in einem Packstück darf nicht grösser sein als:
– 100 g, wenn die leichteste Gurke 180 bis 400 g wiegt,
– 150 g, wenn die leichteste Gurke mindestens 400 g wiegt.



iv) Die vorstehenden Bestimmungen gelten nicht für „Kurze Gurken".

Verordnung (EWG) Nr. 1677/88 der Kommission vom 15. Juni 1988 zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Gurken, Anhang III (formal außer Kraft seit 2009)





Das Inverkehrbringen von Robbenerzeugnissen ist nur in Fällen gestattet, in denen die Robbenerzeugnisse aus einer Jagd stammen, die von Inuit und anderen indigenen Gemeinschaften traditionsgemäß betrieben wird und zu deren Lebensunterhalt beiträgt. Für eingeführte Erzeugnisse gelten diese Bedingungen zum Zeitpunkt oder am Ort der Einfuhr.
VERORDNUNG (EG) Nr. 1007/2009 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 16. September 2009 über den Handel mit Robbenerzeugnissen, Art. 3

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass folgende Teile nicht für die Herstellung
von Fleischerzeugnissen verwendet werden:

a) Geschlechtsorgane sowohl weiblicher als auch männlicher Tiere, ausgenommen Hoden;
b) Harnorgane, ausgenommen Nieren und Blase;
c) Knorpel des Kehlkopfs, der Luftröhre und der extralobulären Bronchien;
d) Augen und Augenlider;
e) äußere Gehörgänge;
f) Hornhaut; und
g) bei Geflügel: Kopf (ausgenommen Kamm, Ohren, Kehllappen und Fleischwarzen), Speiseröhre, Kropf, Eingeweide und Geschlechtsorgane.

VERORDNUNG (EG) NR. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs Anhang III, Kapitel IV, Abschnitt VI, Kap. 1.



DIALOG ZWISCHEN DEM KAPAUN UND DEM MASTHÜHNCHEN

1763

VOLTAIRE

Voltaire (1694–1778) achtet genau auf das Essen. Zeitlebens mit einem schwachen Magen geschlagen, übt er, untypisch für seine Zeit, strenge Diät und treibt Sport. Je älter er wird, desto stärker zieht es ihn aufs Land, da ihm die großen Diners der großen Gesellschaft gleichermaßen auf Magen und Hirn schlagen. Auf dem Landgut Ferney, das er ab 1758 bewohnt, ausbaut und fast wie einen Mikrostaat führt, widmet er sich mit Leidenschaft dem Garten, seinen Pflanzen und seinen Nacktschnecken. Er kümmert sich auch darum, was seine „Untertanen" essen, und entwickelt anlässlich einer Hungersnot 1770/71 eigens ein Brot auf Kartoffelbasis. Was aber noch erstaunlicher ist: Voltaire engagiert sich und schreibt nicht nur für das Menschenrecht, sondern auch für das Tierrecht, und predigt in zahlreichen Texten konsequenten Vegetarismus. Warum? Weil er, ausgehend von der körperlichen Konstitution und den beobachtbaren Fähigkeiten, keinen einschlägigen Unterschied zwischen Mensch und Tier erkennen kann. Die Tiere übrigens, wie der *Dialog zwischen dem Kapaun und dem Masthühnchen* lehrt, auch nicht.

Der Kapaun
Ach du meine Güte, mein liebes Hühnchen, du siehst ja ganz traurig aus, was hast du denn?

Das Masthühnchen
Mein lieber Freund, du solltest mich besser fragen, was ich nicht mehr habe. Eine verfluchte Magd hat mich übers Knie gelegt, mir eine lange Nadel in den Arsch gerammt, meine Gebärmutter damit aufgespießt, sie um die Nadel gewickelt, sie mir herausgerissen und dann ihrer Katze zu fressen gegeben. So bin ich nun also unfähig, die Gunstbezeugungen jenes Herolds, der den Tag ankündigt, zu empfangen und Eier zu legen.

Der Kapaun
Oh weh! Aber meine Liebe, ich habe noch mehr verloren als du. Man hat mir eine doppelte grausame Operation angedeihen lassen. Weder du noch ich werden auf dieser Welt noch Trost finden: Sie haben aus dir ein Masthühnchen und aus mir einen Kapaun gemacht. Der einzige Gedanke, der meinen beklagenswerten Zustand etwas lindert, ist dieser: Vor ein paar Tagen überhörte ich in der Nähe meines Stalls die Unterhaltung zweier italienischer Abbés, an denen man die gleiche Gräueltat verübt hat wie an mir, damit sie mit besonders klaren Stimmen vor dem Papst singen können. Sie sagten, dass die Menschen damit angefangen hatten, ihre Nächsten zu beschneiden, und dass sie sie nun am Ende auch kastrieren würden. Sie verfluchten ihr Geschick und das Menschengeschlecht.

Das Masthühnchen
Was? Man hat uns also unsere schönsten Teil weggenommen, damit wir mit einer besonders klaren Stimme singen können?

Der Kapaun
Oh weh! Mein armes Masthühnchen, es geht ihnen darum, dass wir fetter werden und unser Fleisch wohlschmeckender wird.

Das Masthühnchen
Und wenn wir fetter werden, werden sie es dann auch?

Der Kapaun
Ja, denn sie beabsichtigen, uns zu essen.

Das Masthühnchen
Uns essen! Oh diese Ungeheuer!

Der Kapaun
So ist es bei ihnen Brauch. Sie sperren uns für einige Tage in ein Ge-

fängnis, lassen uns ein Futter nach ihrem Geheimrezept hinunterschlingen, und stechen uns die Augen aus, damit wir nicht abgelenkt sind. Sodann, wenn der Festtag gekommen ist, reißen sie uns die Federn aus, schneiden uns die Kehle durch und braten uns. Dann werden wir auf einer großen Silbertablett serviert. Jeder gibt seine Meinung über uns zum Besten, man hält uns eine Leichenrede: Der eine sagt, dass wir nussig duften, der andere, dass unser Fleisch lecker ist, man lobt unsere Keulen, unsere Flügel, unseren Bürzel. Und dann endet unsere Geschichte in dieser schäbigen Welt für immer.

Das Masthühnchen
Was für abscheuliche Schurken! Ich glaube, ich falle gleich in Ohnmacht. Was? Sie stechen mir die Augen aus? Sie schneiden mir den Hals durch? Ich werde gebraten und gegessen? Haben diese Verbrecher denn gar keine Gewissensbisse?

Der Kapaun
Nein, meine Freundin, die haben sie nicht. Die beiden Abbés, von denen ich vorher erzählt habe, meinten, dass die Menschen niemals Gewissensbisse verspüren, wenn sie Dinge tun, die man eben für gewöhnlich so tut.

Das Masthühnchen
Die hassenswerte Brut! Ich wette, dass sie auch noch lachen und sich lustige Geschichten erzählen, während sie uns essen, als ob nichts wäre.

Der Kapaun
Du hast es erraten. Aber lass dir zu deiner Tröstung (wenn es denn eine geben kann) gesagt sein, dass diese Tiere, die zwar zwei Beine haben wie wir, aber weit unter uns stehen, weil sie keine Federn haben, dass diese Tiere also für gewöhnlich mit Ihresgleichen genauso verfahren. Ich habe von meinen beiden Abbés gehört, dass alle christlichen und griechischen Kaiser es nie versäumt haben, ihren Cousins und ihren Brüdern die Augen auszustechen; in dem Land, in dem wir uns befinden, gab es sogar einen, den sie „den Frommen" nennen, der seinem Neffen Bernhard die Augen ausreißen ließ. Was nun das Braten ihrer Nächsten angeht, so könnte bei dieser Spezies nichts gewöhnlicher sein. Meine beiden Abbés erzählten, dass man mehr als zwanzigtausend von ihnen gebraten hat, weil sie bestimmte Meinungen vertraten, die einem Kapaun schwer nahezubringen sind und die mich auch gar nicht kümmern.

Das Masthühnchen
Man briet sie ganz offensichtlich, um sie zu verspeisen.

Der Kapaun
Da bin ich mir nicht ganz sicher. Aber ich erinnere mich, einmal ganz klar gehört zu haben, dass es mehrere Länder gibt, unter anderem das der Israeliten, in denen die Menschen sich zuweilen gegenseitig gegessen haben.

Das Masthühnchen
Das klingt einleuchtend. Es ist nur gerecht, dass eine so widernatürliche Spezies wie der Mensch sich selbst auffrisst, und so die Erde von ihm gereinigt wird. Aber ich, die ich so friedfertig bin, die ich nie etwas Böses getan habe, die ich diese Ungeheuer sogar ernährt und mit meinen Eiern versorgt habe, ich sollte kastriert, geblendet, abgestochen und gebraten werden? Behandelt man uns denn im Rest der Welt auch so?

Der Kapaun
Die beiden Abbés waren nicht dieser Meinung. Sie versicherten, dass in einem Land namens Indien, das sehr viel größer, schöner und fruchtbarer ist als unseres, seit tausenden von Jahrhunderten ein heiliges Gesetz gilt, das es verbietet, uns aufzuessen. Ein gewisser Pythagoras hat sogar eine Reise zu diesem gerechten Volk unternommen und ihre menschliche Lehre nach Europa gebracht, wo sie von allen seinen Schülern befolgt wurde. Die guten Abbés lasen den Pythagoreer Porphyrios, der ein wunderbares Buch gegen Bratspieße geschrieben hat. Oh, der große Mann! Der göttliche Mann Porphyrios! Mit solcher Weisheit, solchem Nachdruck, solcher zarten Achtung vor der Gottheit führt er den Beweis, dass wir die Verbündeten und die Vorfahren der Menschen sind; dass die Gottheit uns dieselben Organe, dieselben Empfindungen, dasselbe Gedächtnis und denselben unerkannten Keim des Denkvermögens gegeben hat, der sich in uns nach den ewigen Gesetzen bis zu einem bestimmten Punkt entwickelt, und der weder bei Menschen noch bei uns je darüber hinaus geht. In der Tat, mein liebes Hühnchen, wäre es nicht eine schlimme Kränkung der Gottheit, wenn man behaupten würde, wir hätten Sinne, um nichts zu empfinden, und Gehirne, um nichts zu denken? Ist diese Vorstellung, die, wie sie sagten, eines Verrückten namens Descartes würdig ist, ist sie nicht der Gipfel des Lächerlichen und ein leerer

Vorwand für die Barbarei? Auch die anderen großen Philosophen der Antike haben uns nie auf den Bratspieß gesteckt. Sie gaben sich vielmehr Mühe, unsere Sprache zu lernen, und unsere Eigenschaften und Fähigkeiten zu ergründen, die denen des Menschen weit überlegen sind. Bei ihnen waren wir sicher wie im goldenen Zeitalter. Weise töten keine Tiere, sagt Porphyrios, nur die Barbaren und die Priester töten und essen sie. Er schrieb dieses bewundernswerte Buch, um einen seiner Schüler zu bekehren, der wegen der Schlemmerei zum Christentum übergetreten war.

Das Masthühnchen

Und? Schmückt man Altäre für diesen großen Mann, der den Menschen die Tugend gelehrt und den Tieren das Leben gerettet hat?

Der Kapaun

Nein. Er war den Christen, die uns essen, ein Graus, und noch heute hassen sie die bloße Erinnerung an ihn. Sie bezeichnen ihn als gottlos und seine Tugenden als falsch, weil er nämlich ein Heide war.

Das Masthühnchen

Was die Schlemmerei für grässliche Vorurteile pflegt! Neulich habe ich in dieser Art Scheune unweit unseres Hühnerstalls jemanden gehört, der alleine vor einer Gruppe von Leuten sprach, die kein Wort sagten, und er rief aus: „Gott hat ein Bündnis mit uns und mit diesen anderen Tieren namens *Menschen* geschlossen, Gott hatte ihnen verboten, sich von unserem Blut und von unserem Fleisch zu nähren.“[1] Wie können sie diesem ausdrücklichen Verbot die Erlaubnis zu Seite stellen, uns gekocht oder gebraten zu verspeisen? Es ist ausgeschlossen, dass in unseren Adern kein Blut zurückbleibt, nachdem sie uns den Hals durchgeschnitten haben; dieses Blut vermischt sich notwendigerweise mit unserem Fleisch; also widersetzen sie sich ganz offenbar ihrem Gott, wenn sie uns essen. Mehr noch, ist es nicht ein Sakrileg, die Leute zu töten und zu verschlingen, mit denen Gott ein Bündnis geschlossen hat? Das wäre schon ein sehr seltsamer Vertrag, dessen einziger Artikel darin bestünde, uns zu Tode zu bringen. Entweder hat unser Schöpfer nicht dieses Bündnis mit uns geschlossen, oder es ist ein Verbrechen, uns zu töten und zu verkochen: Es gibt nichts dazwischen.

Der Kapaun

Das ist nicht der einzige Widerspruch, in den sich dieses Unge-

[1] nach Genesis 9, 4 und 9

heuer, unsere ewigen Feinde, verstricken. Schon seit Langem wirft man ihnen vor, dass sie sich in nichts einigen können. Sie machen nur Gesetze, um sie zu brechen, und, was noch schlimmer ist, brechen sie mit vollem Bewusstsein. Sie haben hundert Kniffe und hundert Sophismen erfunden, um ihre Übertretungen zu rechtfertigen. Sie denken nur, um sich zu Ungerechtigkeiten zu befugen, und sprechen nur, um ihre Gedanken zu verbergen. Stell dir vor, in diesem kleinen Land, in dem wir leben, ist es an zwei Tagen der Woche verboten, uns zu essen. Gewiss finden sie Mittel und Wege, um dieses Verbot zu umgehen. Darüber hinaus ist dieses Gesetz, das dir gnädig vorkommen mag, tatsächlich äußerst barbarisch, es ordnet nämlich an, dass an diesen Tagen die Bewohner des Wassers gegessen werden. Sie suchen sich ihre Opfer in den Tiefen des Meeres und der Flüsse. Sie verschlingen Geschöpfe, von denen eines oft mehr kostet als hundert Kapaune: das nennen sie *fasten, sich kasteien.* Schlussendlich, ich glaube, man kann sich keine Spezies vorstellen, die zugleich lächerlicher und abscheulicher, exzentrischer und blutrünstiger wäre.

Das Masthühnchen
Ach du meine Güte! Sehe ich da nicht diesen Schuft von einem Küchenjungen mit seinem langen Messer kommen?

Der Kapaun
Es ist so weit, meine Liebe, unsere letzte Stunde hat geschlagen; empfehle deine Seele der Gottheit.

Das Masthühnchen
Ich wünschte, ich könnte dem Verbrecher, der mich essen wird, eine Magenstimmung bescheren, die ihn verrecken lässt! Aber die Kleinen rächen sich an den Großen mit leeren Flüchen, und die Großen machen sich darüber lustig.

Der Kapaun
Aua! Man packt mich beim Hals. Vergeben wir unseren Feinden.

Das Masthühnchen
Ich kann nicht. Sie klemmen mich ein, sie schleppen mich fort. Leb wohl, mein lieber Kapaun.

Der Kapaun
Leb wohl, für alle Ewigkeit, mein liebes Masthühnchen.

REZEPT

Gebärmutter von der Jungsau

Ein Rezept von Marcus Gavius Apicius (1. Jahrhundert)

1 Gebärmutter von einer jungen Sau, Laser, Essig, Fischsauce, Pfeffer, Selleriesamen, getrocknete Minze, Honig, Optional: Kleie, Würzwein

---

Zuerst würze man die Gebärmutter von jungen Säuen mit Laser (das cyrenäische oder parthische), Essig und Fischsauce und kann sie dann servieren. Sollte man auch die Gebärmutter älterer Säue kochen wollen, würze man sie anschließend mit Pfeffer, Selleriesamen, getrockneter Minze, Laserwurzel, Honig, Essig und Fischsauce. Gekochte Gebärmuttern lassen sich außerdem mit Würzwein abschmecken, für Schwarten, Rollbraten, Koteletts und Schweinshaxen eignen sich hingegen eher Pfeffer, Fischsauce und Laser. Wer die Gebärmutter anders zubereiten will, möge sie zuvor in Kleie einwickeln, dann pökeln und schließlich backen.







Das wohl älteste Kochbuch der europäischen Geschichte stammt aus dem ersten bis fünften Jahrhundert nach unserer Zeit und heißt *De re coquinaria*. Verfasst haben es wohl verschiedene Autoren, auch wenn als Urheber immer wieder der Name Apicius ins Spiel gebracht wird, den jedoch mehrere Feinschmecker der Antike trugen. Die Rezepte lassen sich eindeutig den Gegebenheiten der damaligen mediterranen Welt zuordnen, Zielgruppe sind jedoch reiche und sehr reiche Römer, die den Geschmack und die Mittel für extravagantere Gerichte haben. Der große Erfolg des Buches lässt sich an den schier endlosen Abschriften und Übersetzungen späterer Zeiten ablesen: Man wollte also schon immer wissen, was die berühmten Heldengestalten der Antike wohl gegessen haben.

1568

DIE EIER DES PIERO DI COSIMO

GIORGIO VASARI



Der Florentiner Maler Piero di Cosimo (1462–1521) wird von Giorgio Vasari (1511–1574), dem Urvater der Kunstgeschichte, als ein Sonderling dargestellt, der sich im Laufe seines Lebens immer mehr in die innerstädtische Wildnis seines Gartens und Kopfes zurückzieht. Vermutlich übertreibt Vasari wie immer etwas, aber Pieros Gemälde sind wirklich eigentümlich – und wunderschön. Was Vasari ganz besonders irritiert sind einige miteinander in Beziehung stehende Dinge, die heute schon fast Normalität geworden sind: naturnahes Gärtnern, schonender Umgang mit Ressourcen, Vegetarismus.

Er wollte nicht, dass man seine Wohnung auskehrte, er aß, wann immer er Hunger hatte, und weigerte sich, die Obstbäume seines Garten zu stutzen und zuzuschneiden. So ließ er seine Weinstöcke wachsen, bis die Triebe auf den Boden hingen, und weder die Feigen noch die anderen Bäume schnitt er je zu, denn es gefiel ihm alles so wild und waldig. Er behauptete, dass man die Dinge der Natur, die über sie wacht, überlassen soll, ohne etwas dazu zu tun.

In der Tat erkennt man in seinen Werken ein Denken, das höchst eigenständig arbeitet und sich von den anderen gelöst hat. Er lässt sich genau auf die Feinheiten der beobachteten Natur ein und scheut dabei weder Zeit noch Mühen, sondern tut es nur zum Vergnügen und aus Freude an der Kunst. Es konnte gar nicht anders sein, denn in die Kunst war er so verliebt, dass er sich um seine eigene Bequemlichkeit nicht kümmerte und sich damit begnügte, in einem fort nur hartgekochte Eier zu essen. Um Feuerholz zu sparen, kochte er sie mit, wenn er Leim bereitete, und zwar nicht nur sechs oder acht auf einmal, sondern an die fünfzig, die er in einem Körbchen aufbewahrte und nach und nach aufaß. Diese eigensinnigen Lebensführung machte ihm solches Vergnügen, dass ihm im Vergleich das Leben der anderen wie Knechtschaft vorkam.

REZEPT

Vergoldete Hühner mit vergoldeten Knödeln

Ein Rezept aus Le Viandier (13. Jahrhundert)

Huhn
Für die Füllung und Knödel: Schweinefleisch, Eier, Gewürze, Pinienkernpaste, Korinthen
Zum Vergolden: Eiweiß, Blattgold oder Blattsilber

Zunächst bricht man ein Stück Haut am Kopf des Huhns ab, nimmt ein Federrohr, bläst hinein, bis es sehr voll Luft ist, brüht es ab, schlitzt das Huhn dann am Bauch auf, häutet es komplett und legt die Überreste beiseite. Für die Füllung und die Knödel nimmt man sodann etwas rohes Schweinefleisch (egal welcher Art), hackt es und fügt Schweinefett, weißes Hühnerfleisch, Eier, Gewürze, Pinienkernpaste und Korinthen dazu. Damit füllt man die Hühnerhäute (aber nicht so viel, dass sie platzen), näht sie wieder zusammen und kocht sie in einer Pfanne auf dem Feuer, jedoch nicht zu lang. Wenn die Knödel gut durchgebraten sind, werden sie mit den Hähnchen gegart und herausgenommen, sobald sie fest geworden sind. Die gefüllten Hühnerhäute spießt man auf dünne Spieße. Die Spieße für die Knödel sollten mindestens halb so dünn wie die für die Hähnchen sein. Sodann bereitet man aus geschlagenen Eiern einen Teig zu. Bevor die Hähnchen und die Knödel ganz gar

sind, nimmt man sie vom Feuer, legt sie auf den Teig, wälzt sie darin und kann mit einem sauberen Löffel unter ständigem Rühren etwas Teig darauf verteilen. Dann hält man sie über das Feuer, bis sie glasig sind. Diesen Vorgang wiederholt man einige Male, bis sie gut bedeckt sind. Am Schluss nimmt man etwas Blattgold oder Blattsilber und wickelt sie darin ein (zuvor jedoch mit ein wenig Eiweiß bestreichen, damit das Blatt besser haftet).

Die Rezeptsammlung *Le Viandier* gilt als eine der aussagekräftigsten Quellen zur Geschichte der (hohen) Küche im mittelalterlichen Europa. Wahrscheinlich entsteht sie Ende des 13. Jahrhunderts, ein Originaltext lässt sich jedoch nicht ausmachen. Abschriften, Hinzufügungen, Übersetzungen und Kommentierungen verändern die Gestalt des Textes fortan, der schon bald Guillaume Tirel (1312–1395), dem Hofkoch Karls V. von Frankreich, zugeschrieben wird. Dieses Rezept stammt aus der Rubrik *Feinheiten für einen Festtag oder für ein fürstliches Bankett an drei Fleischtagen der Woche wie Sonntag, Dienstag und Donnerstag.*



REZEPT

Lebendig gebratene Gans

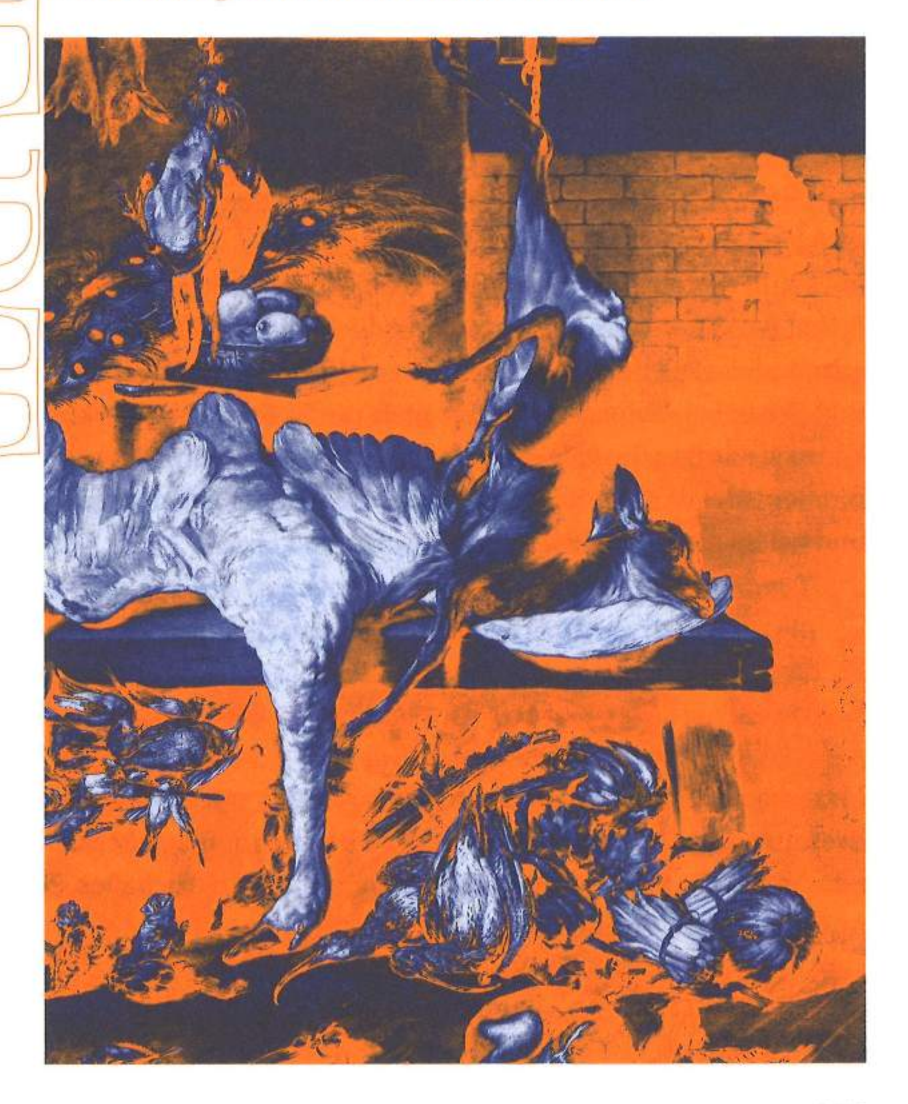
Ein Rezept von Giambattista della Porta (1558)

1 Gans, Salz und Honig, Brühe und Speck, Gänseabführmittel

Man nehme eine Ente, eine Gans, oder ein anderes lebhaftes Tier, aber eine Gans eignet sich am besten. Man rupfe sie sorgfältig, aber lasse die Federn an Hals und Kopf stehen. Dann stellt man sie so, dass sie rings umgeben von einem Feuer ist, wobei der Kreis aus Feuer nicht zu eng sein darf, damit sie nicht erstickt oder zu schnell verbrennt, und auch nicht zu weit, damit sie nicht entwischt. Zu ihr stelle man verschiedene Becher und Gefäße, die mit einem Gemisch aus Wasser, Salz und Honig gefüllt sind. Man bestreiche die Gans beständig mit Brühe und Speck, damit sie besser schmeckt und leichter brät. Schön langsam bewegt man das Feuer immer näher zu ihr, und wenn sie gut durcherhitzt ist, wird sie anfangen, herumzulaufen und vor dem Feuer zu fliehen, aber es versperrt ihr den Weg. Sie wird anfangen, das Wasser zu trinken, um ihr Herz und ihre anderen Glieder zu erfrischen. Man gebe ihr ein Abführmittel mit dem Wasser, woraufhin sie sich entleert und wenn es richtig heiß wird, kocht sie auch im Inneren. Mit einem Schwamm kühle beständig ihren Kopf und ihr Herz. Wenn sie anfängt, richtig verrückt zu spielen, und du siehst, wie sie beginnt zu straucheln, weil es ihrem Herzen an Feuchte mangelt, dann nimm sie aus dem Feuer und serviere sie sofort: Sie wird immer noch kräftig bei Stimme sein und wird in der Tat aufgegessen, bevor sie gestorben ist.

REZEPT

Der neapolitanische Gelehrte Giambattista della Porta (1535–1615) forschte lebenslang den Geheimnissen der Natur hinterher, er schrieb über Pflanzen, Tiere, Menschen. Sein erfolgreichstes Kompendium, die *Magia naturalis*, erschien erstmals 1558 und wurde immer wieder erweitert und umgearbeitet. Im Abschnitt über Kochkunst findet sich das Rezept für Gans, das zu den ärgsten aller Rezepte gehört. Wie della Porta berichtet, war dieses Gericht am Königshof von Neapel keine Seltenheit; er selbst probiert es einmal mit Freunden aus und das Ergebnis soll vorzüglich sein. In der *Magia naturalis* erfährt man aber auch, wie man Wein bis zum Sorbet herunterkühlt, Gläser an den Lippen der Gäste festkleben lässt, oder Gerichte so eklig gestaltet, dass auch die zudringlichsten Schmarotzer Reißaus nehmen.





GEFLÜGEL IN SZENE SETZEN

TIPPS VON FRANTZ DE RONTZIER

1598

Wie man abgezogenes Vogelfell wieder in Gestalt lebendiger Vögel zusammensetzen und auf die Pasteten setzen soll.

Man füllt das abgezogene Fell mit Baumwolle, näht es wieder zu, lässt Kopf, Flügel und Füße daran sitzen, sperrt die Flügel mit Eisen- oder Kupferdraht auseinander oder zusammen, und vergoldet oder versilbert die Füße, Flügel und Schnäbel. Danach befestigt man die Füße mit Draht auf der Pastete. Wenn sie aufgeschnitten sind, steckt man in die Schnäbel vergoldete Äpfel, Blumen oder Wachs, oder man sperrt ihnen die Hälse mit Holzstäben auf und belegt sie mit Gold usw.

*

Wie man große Vögel zurichten soll, dass sie Feuer spucken

Man macht Schießpulver klein, vermischt es mit Bisam, verrührt es mit Branntwein oder Aquavit, machts wie bei einem Bisemkerzlein, oder aber man macht das Pulver breit, gibt oben ein wenig trockenes Pulver darauf und stichts mit einem Zunder an.

*

Wie man lebendige Vögel in Pasteten oder Schüsseln serviert

In Pasteten kann man allerlei lebendige Vögel servieren. Man macht einen lebendigen Hahn hinein, auch kleine Vögel oder Feldhühner, vergoldet ihnen die Hälse, Schnäbel und Füße, hängt ihnen an den Hals und an die Füße kleine Schellen, und setzt sie zwischen zwei tiefe Schüsseln. Man nimmt drei oder vier solche Schüsseln übereinander, und wenn die Damen an der langen Tafel sitzen, dann soll man auftragen und die Vögel zugleich aufdecken.

Man kann auch einen lebendigen Aal zwischen zwei Schüsseln servieren.

*

Vögel im Ochsenkopf

Man kann den Ochsenkopf so servieren, dass man ihm das Maul mit einem Holzstab aufsperrt und einen Steinkauz in dem Maul und auf dem Stecken festbindet, dessen Schnabel und Füße vergoldet oder mit Farbe angestrichen sind.

Ebenso sperrt man einem Ochsenkopf das Maul auf, setzt kleine lebendige Vögel hinein, und klebt vor dem Maul unter den Zähnen ein Papier ein. Wenn der Ochsenkopf auf dem Tisch steht, zieht man das Papier weg, und die Vögel fliehen daraus. Man kann den Vögeln dünngeschlagenes Messing an die Füße binden, damit sie ein Geschall von sich geben. Auf diese Weise kann man auch große Vögel, Hasen oder Kaninchen in die Ochsenköpfe setzen. Man schneidet das Fleisch vom Ochsenkopf ab, wenn er wieder vom Tisch abgetragen worden ist, und kann noch ein weiteres Essen davon bereiten.

Frantz de Rontzier (gest. ca. 1615), dessen umfangreiches *Kunstbuch von mancherley Essen* 1598 erschien, stand beachtliche 41 Jahre als Mundkoch in Diensten der Herzöge von Braunschweig-Lüneburg. Er kennt sein Publikum also genau, er weiß, was gefällt, und welches Schauessen bezaubert. Uns mögen solche *tableaux vivants* aus toten Tieren seltsam vorkommen, seltsamer noch lebendige Tiere auf dem Tisch – Frantz de Rontzier vermischt sogar beides. Unter anderem empfiehlt er, ein gebratenes Spanferkeln mit lebendigen Aalen zu füllen, sodass es sich auf dem Präsentierteller noch bewegt, und nach Aufschnitt die Aale auf dem Tisch „herumlaufen". Das ist, so das *Kunstbuch*, „eine schöne Lust fürs Frauenzimmer".

DIE TOFUNOVELLE

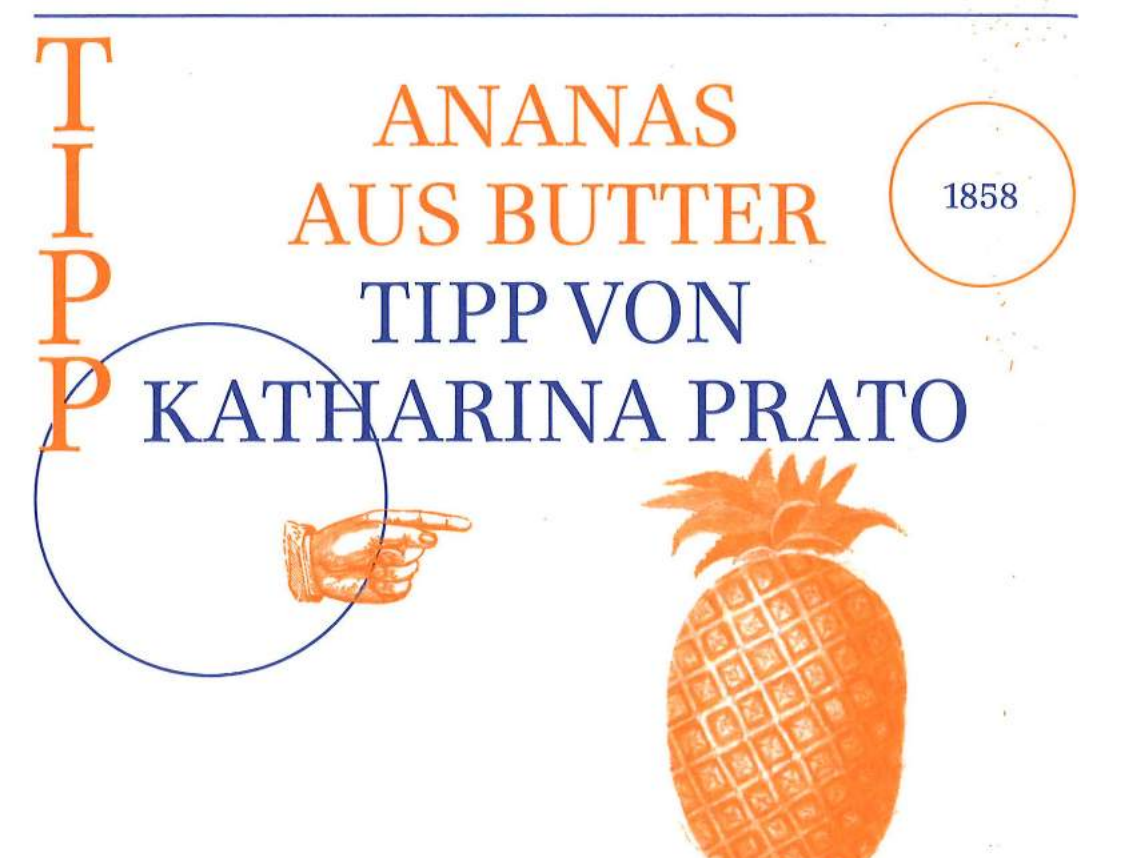
ANTONIO CORNAZZANO

1518

Aus einer einzigen Zutat unzählige verschiedenste Gerichte und Geschmäcker zu machen, deren Ursprung kein Gast mehr zu erraten vermag, kann als hohe Kunst in der Küche gelten. Was eine solche kulinarische Maskerade aber über den Gastgeber aussagt, darüber gehen die Meinungen in der Literaturgeschichte auseinander. Bei dem römischen Historiker Titus Livius (*Ab urbe condita* XXXV, 49) stoßen wir auf einen Koch aus Chalkis, der durch den Einsatz von Gewürzen die Saisonalität umgeht und Hausschwein als Wildschwein erscheinen lässt. Er soll ein Gleichnis sein für einen König, der übertriebene Gerüchte über seine nicht vorhandene militärische Stärke verbreiten lässt. Streng wird Schein von Sein geschieden. Mit Beginn der Renaissance aber findet man Geschmack am kunstvollen kulinarischen Täuschungsmanöver. Bei Giovanni Boccaccio (*Decamerone* I, 5) wehrt die Markgräfin von Monferrato die wahnsinnige Liebe des Königs von Frankreich ab, indem sie ihm ein ausgiebiges Mahl serviert, das allerdings nur aus Huhn besteht. Die Moral des Menus: Er soll sie in Ruhe lassen und sich andernorts umsehen – *same same but different*. Bei dem norditalienischen Dichter und Tanztheoretiker Antonio Cornazzano (ca. 1430–1484) schließlich, wird Tofu eingesetzt, oder, allgemeiner gesprochen, multifunktionale Bohne. Die Vielfalt, die aus der Einheit hervorgeht, ist nicht mehr, wie bei Boccaccios Huhn, heiter frustrierende Ablehnung, sondern Verheißung und Begeisterung. Die kurze Novelle über kulinarische Kunst und erotische Bedeutung stammt aus Cornazzanos *Proverbi in facetie*, in denen der Ursprung von Sprichworten durch Geschichten illustriert wird.

Sprichwort No.12: Warum man sagt *Alles Bohne*

Manche behaupten, dass der Ursprung des Sprichworts der folgende ist. Eine überaus edle Dame in der Lombardei hatte einen Ehemann, aber der war der Fürst der Gegend und unersättlich den Frauen hinterher. Einmal, als dieser für einige Tage solcher Vergnügungen fort gewesen war, ließ die leidenschaftlich unter der Beleidigung leidende Dame ein großartiges Gastmahl veranstalten. Mit diesem Gastmahl wollte sie ihrem Mann in ganz anständiger Art und Weise zu verstehen geben, dass es von Frau zu Frau keinen Unterschied gebe, außer eben in dem großen Appetit, den sie in ihm hervorriefen. Der Fürst setzte sich, begleitet von seinen Baronen, zu Tisch und der Küchenchef der Dame trug eine Vielzahl köstlicher und kostbarer Speisen auf, verfeinert mit Zucker und allerlei feinen Gewürzen. Aber der Grundstoff aller dieser Speisen war Bohne, denn die Dame hatte den besten Koch der Welt. Es wurde Marzipan serviert, Krebse und Fische in tausend verschiedenen Variationen, und Kuchen, und obwohl das alles nur aus Bohne gemacht war, so hatte es doch verschiedene, täuschend echte Gestalt und die Geschmäcker waren in tausend Arten und Weisen voneinander unterschieden. Dem Herren schien es, als wäre er von seiner Frau noch nie besser bewirtet worden. Als das Mahl zu seinem Ende kam, fragte er sie, was das für vorzüglich gewürzte Speisen gewesen waren, zunächst dieses Marzipangebäck und dann diese Fische? Die Dame antwortete: „Mein Herr, das war beides Bohne." „Und dann dieser Braten, der als nächstes kam?", fragte der Herr. Die Dame antwortete: „Mein Herr, das war alles Bohne." Nach den Aalen und Lampreten fragte er dann, und sie antwortete wieder, dass alles Bohne gewesen war. „Und schließlich diese Torte", fragte er weiter, „die so gut war wie nur etwas sein kann?" „Alles Bohne, mein Herr", antwortete sie. Da also erkannte er, und die Barone, die mit ihm gegessen hatten, erkannten es auch, dass dieses Gastmahl mit großer Kunst zubereitet worden war. Aber er erinnerte sich auch an die vergangenen Tage, die er mit seinen Geliebten verbracht hatte, und sofort sagte ihm sein Herz: Das ist der Grund! Da verbreitete sich Heiterkeit am Tisch. „Meine Dame," sagte der Fürst, „Ihr habt mich königlich mit Fastenspeisen bewirtet, ich will Euch mit Karnevalsspeisen bewirten. Von nun an sollt nur noch Ihr mit mir von einem Brettchen essen." Lächelnd nahm er sie bei der Hand, führte sie in ihre Gemächer, und dankte ihr für die ehrbare und scherzhafte Zurechtweisung, die sie ihm hatte zukommen lassen. Er trennte sich von seinen Geliebten, blieb bei ihr, und so ist das Sprichwort in Gebrauch gekommen.



TIPP

ANANAS AUS BUTTER

TIPP VON KATHARINA PRATO

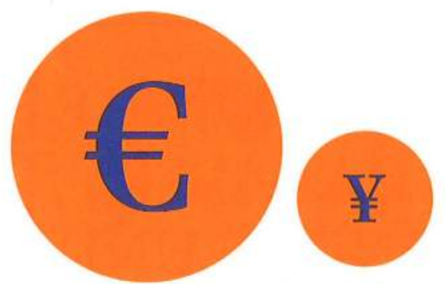
1858

Ein großes, eiförmiges Stück Butter stellt man mit der breiten Seite auf einen mit Weinlaub belegten Teller und sticht mit der Spitze eines Kaffeelöffels, den man jedesmal vorher in kaltes Wasser taucht, in die Butter, die hohle Seite des Löffels gegen Außen gehalten, und zieht ihn etwas vorgedrückt heraus. So sticht man es in schief aufwärts laufenden Reihen, rund herum, schuppenartig an. Auf der Spitze steckt man ein Büschel grüne, schmale Blätter ein.

Im Bild der Ananas konzentriert sich für Europäer jahrhundertelang alles, was kulinarisch am edelsten, teuersten, gehobensten ist. Im Bild der Ananas vielleicht sogar noch mehr als in einer Ananas selbst. Repräsentiert sie nicht den Platz an der Sonne auf jeder gutbürgerlichen Tafel? Katharina Prato (1818–1897) gibt in ihrem Lehrbuch *Die süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtige Standpunkte* (1858) diesen praktischen Löffeltipp, wie eine Butterananas vergleichsweise geschwind zu bewerkstelligen ist. Ansonsten wird keine Mühe gescheut, um Butter „zierlich zu servieren": Auch Körbchen oder Blumen aus detailgetreuer Butter („Die Staubfäden macht man von gehackten Dottern.") werden empfohlen, letztere wiederum zu Kränzen und Sträußchen gruppiert.

VON DER DEUTSCHEN KÜCHE KEIN WORT. SIE HAT ALLE MÖGLICHEN TUGENDEN UND NUR EINEN EINZIGEN FEHLER; ICH SAGE ABER NICHT WELCHEN.

Heinrich Heine (1797–1856), *Aus den Memoiren des Herren von Schnabelewopski*





TEUERSTE

Lebensmittel sind stets viel wert, aber nie gleich teuer. Lieferketten, Ernteglück, neue Anbautechniken und natürlich die Nachfrage haben Einfluss auf den Preis. Alexandre Dumas hält zum Beispiel fest, dass zu Lebzeiten des griechischen Autors Athenaios, also vom 3. bis 2. Jahrhundert v.u.Z. Lampreten aus Sizilien, Bauchfleisch vom Thunfisch aus Raquinium, Zicklein von der Insel Melos, Äschen aus dem Symethos, Venusmuscheln aus Pelusium, Heringe von den Liparischen Inseln, Rettich aus Mantineia und Rüben aus Theben die gesuchtesten Zutaten waren. Für die (nord-)europäische Neuzeit wäre dies wohl die Ananas. Mit ihr zergeht auch das Gefühl auf der Zunge, über den ganzen Globus verfügen zu können: Es ist der süße Geschmack, in dem die Sonne niemals untergeht. Nicht minder ehrenvoll als das Genie des Seemanns, der ananastragend den Ozean bezwingt, ist das Genie des Gärtners, dessen Gewächshaus die Ananas aus europäischem Boden treibt. Ein britisches Gemälde, das um 1675 entstand, zeigt die Faszination für diese Frucht: Der englische König Charles II. steht dort in lässiger Garderobe, triumphierend und selbstsicher, weil im Besitz einer Ananas. Ein- und erstmalig an dieser einen Ananas ist, dass der königliche Gärtner John Rose, der vor Charles auf die Knie gegangen ist und ihm das heiß begehrte Fruchtindividuum reicht, sie in England zu Reife gebracht hat. Im deutschsprachigen Raum gebührt dem Breslauer Arzt Friedrich Kaltschmidt (1643-1717) die Ehre, als erster Züchter im Jahre 1702 eine reife Ananas herangezogen zu haben. Heute ist eine Ananas auch in Nordeuropa wohl kein Gemälde mehr wert. Doch ist für exzentrische Köchinnen und Köche noch immer interessant, was rar und geradezu unerschwinglich ist. Dazu zählen heutzutage unter anderem:

LISTE

ZUTATEN

La Bonnotte (500 € pro Kg)

Diese Kartoffelsorte erhält ihren aparten Salzgeschmack im Abgang aus den leicht sandigen Böden auf der französischen Île de Noirmoutier im Atlantik, wo sie auf einem kleinen Gebiet angebaut wird. Exakt 90 Tage nach ihrer Aussaat im Februar wird sie von Hand gepflückt, bevor sie zu horrenden Preisen überall in die Welt verkauft werden. Auf der anderen Seite des Kanals wird sie inzwischen schon in deutlich massiverem Umfang von britischen Bauern kultiviert, die den Preis drücken. Den Unterschied, behaupten einige, könne man jedoch schmecken.

Kopi Luwak (700 € pro Kg)

Bei der indonesischen Bezeichnung Kopi luwak handelt es sich um einen Kaffee, der aus gerösteten Bohnen besteht, deren Kirschen zuvor vom Fleckenmusang gefressen, verdaut und ausgeschieden wurden. Auf ihrem Weg durch den Verdauungstrakt dieser Schleichkatzenart werden die Kirschen fermentiert und erhalten ihren besonders erdigen Geschmack. Weil Qualität und Menge des traditionell vom Boden gesammelten Kaffees durch Niederschlag und den jeweiligen Willen der Tiere stark variiert, ist der Preis großen Schwankungen ausgesetzt.

Serbischer Pule-Käse (1.000 € pro Kg)

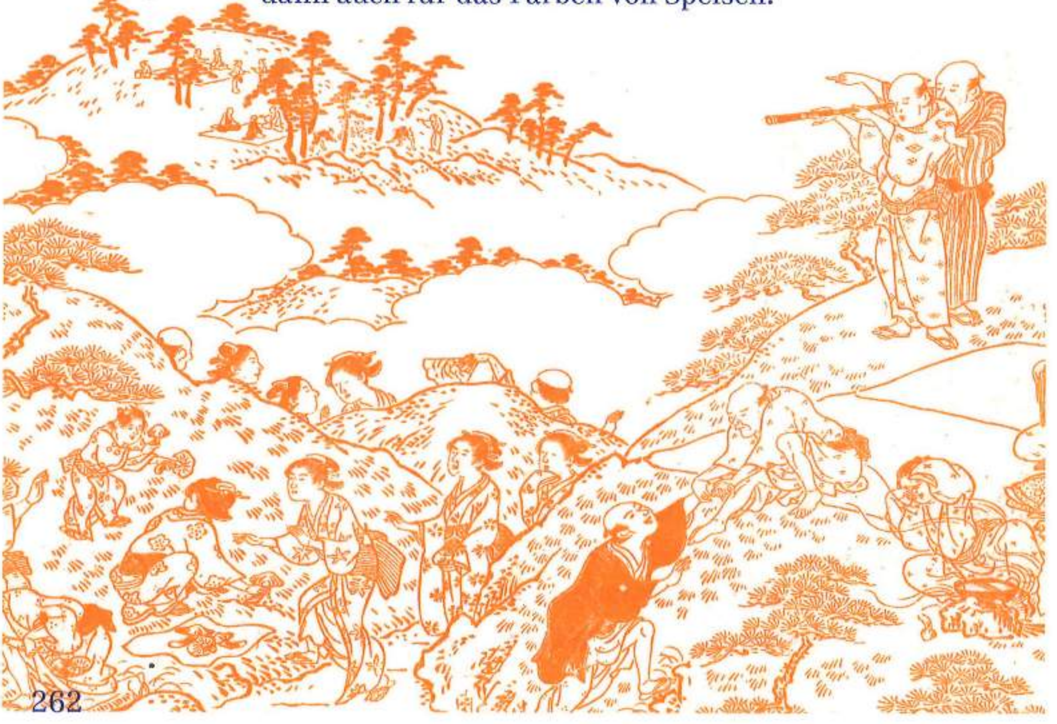
Dieser Käse ist so schwierig zu bekommen, da er nicht exportiert wird. Esel geben dramatisch weniger Milch als beispielsweise Kühe und vom Aussterben bedrohte noch weniger. Viele Tage lang werden die letzten 100 dieser Esel gemolken bis genug Milch für einen einzigen Käse vorhanden ist, der noch in einem aufwendigen Verfahren hergestellt werden muss. So werden für den in Zasavica, einem Naturschutzgebiet nördlich von Belgrad, hergestellten Pule regelmäßig Rekordsummen gezahlt.

Matsutake-Pilz (2.000 € pro Kg)

Er wächst besonders häufig an den Wurzeln der japanischen Rotkiefer, mit der er eine Symbiose eingeht. Durch verschiedene Veränderungen der Umwelt werden nicht nur die Kiefernwälder, sondern damit auch der Matsutakepilz immer seltener, was ihn immer teurer werden lässt. Oft wird der begehrte Pilz, bezogen auf Geschmack und Beliebtheit, als japanische Antwort auf den schwarzen Trüffel, der ungefähr die Hälfte kostet, bezeichnet.

Safran (14.000€ pro Kg)

Die Ernte der zarten Safranfäden ist denkbar arbeitsintensiv: Da jede Krokuspflanze nur drei Narben entwickelt, aus denen schließlich der Safran gewonnen wird, müssen unzählige der kleinen violett blühenden Pflanzen per Hand gepflückt und luftgetrocknet werden. Man muss ungefähr ein Fußballfeld an Blüten abarbeiten (was gut 40 Stunden beansprucht), um ein Pfund trockenen Safran zu gewinnen. Trotzdem wird die Krokusart seit dem 18. Jahrhundert v.u.Z. kultiviert, ursprünglich für das Färben von Seide, dann auch für das Färben von Speisen.





Weißer Trüffel (15.000€ pro Kg)

Nur wenige Monate im Jahr lässt sich dieser seltene Trüffel im Norden Italiens aus der Erde holen. Dazu braucht es speziell ausgebildete Schweine oder Hunde und eine große Portion Glück. Wie viele andere Speisepilze sind auch Trüffel nicht kultivier- und ihr Auftauchen, ihre Menge und ihre Qualität daher nicht vorhersehbar. Die exquisite Natur des Trüffels wird durch seinen subtilen Geschmack noch verstärkt: Dieser lässt sich nur erhalten, wenn er roh direkt über das Essen gehobelt wird, das er begleiten oder eben bestimmen soll.

Chinesischer Raupenpilz (30.000€ pro Kg)

Der chinesische Raupenpilz befällt Raupen im tibetanischen Hochland über 3500m, um am Schluss ein kleines braunes Stängelchen nussig milden Geschmacks übrig zu lassen, dem in der traditionellen Medizin belebende Kräfte zugeschrieben werden. Durch die hohe Nachfrage in Medizin und Gastronomie sind die Preise seit Jahrzehnten rasant gestiegen, was den chinesischen Raupenpilz zum teuersten Pilz der Welt macht.

Ananas (3 € pro Kg)

ESSAY

ZWEI UNGLEICH ERFOLGREICHE FREUNDINNEN

Sowohl die Avocado als auch die Kartoffel müssen sich ihren Weg in die europäische Kochkultur hart erkämpfen. Beide blicken auf eine jahrtausendelange Tradition in Mittel- und Südamerika zurück, beide sind schmackhaft und nährstoffreich, aber die Skepsis der Kolonisten verwehrt ihnen lange die verdiente Anerkennung.

Einer der ersten Europäer, der die Avocado probiert, ist Fernando de Oviedo (1478–1557), der sie wegen ihrer Ähnlichkeit zur Birne mit Käse kombiniert (andere Europäer aßen sie mit Zucker oder Salz und Pfeffer). Die erste Erwähnung in englischer Sprache erfolgt im Jahr 1672 durch den Arzt W. Hughes nach seinem Besuch auf Jamaika. Doch trotz zahlreicherer positiver Kommentare verbreitet sich die Avocado außerhalb ihren Heimatregionen nur langsam.

In der Zwischenzeit hat die Kartoffel, die ähnliche Wege nimmt, deutlich mehr Erfolg. Anfangs ist sie als ungesund und geradezu teuflische Knolle verschrien und braucht einige Zeit, um zum Grundnahrungsmittel zu werden und die fleischlastige europäische Diät der Frühen Neuzeit etwas pflanzlicher zu gestalten. Als der französische Pharmazeut Antoine Parmentier (1737–1813) während des Siebenjährigen Krieges in preußische Kriegsgefangenschaft gerät, lernt er sie intensiv kennen: Natürlich ist die Knolle in Europa schon bekannt, doch wird sie vor allem an Vieh oder eben Gefangene verfüttert. Parmentiers unermüdliche Werbung überzeugt den französischen Adel genauso wie die Landbevölkerung, sodass heute sogar eine Pariser Metrostation nach ihm benannt ist – darin eine Statue des Kartoffelpioniers mit einer Knolle in der Hand, die er gedankenvoll betrachtet.

Die Kartoffel gehört inzwischen überall dazu, und zwar in der reichsten wie der ärmsten Küche. *Pommes soufflés* isst die Premierministerin, *Pommes frittes* ihr Chauffeur. Ein Großteil ihres Erfolgs hängt natürlich damit zusammen, dass sie auch außerhalb ihrer ursprünglichen Heimat relativ anspruchslos wächst und gedeiht, ganz anders als die Avocado. Erst als die

globalen Transportwege schneller, verlässlicher und günstiger werden, kommt auch sie mit Wucht in Europa an, wo sie spätestens seit den 1990er Jahren zusammen mit Sojamilch, Mango und Glasnudel große Beliebtheit erlangte – in einer Zeit also, in der noch eher auf persönliche Kalorien als die globale CO_2-Bilanz geachtet wird.

Das meistbesprochene Gericht auf Instagram – #avocadotoast – mag in seiner heute so beliebten Form 1993 vom australischen Koch Brill Ganger ‚erfunden' worden sein. Es lassen sich aber auch Anleitungen aus dem späten 19. Jahrhundert finden, die eine einfache Praxis nicht komplizierter machen: Avocadotoast ist Avocado auf Toast. Als „Mantequilla de Pobre" (also Butter der Armen), einer Paste aus Avocado, Tomate, Öl und Zitrone, wird sie in Südamerika schon seit Ewigkeiten gegessen.



REZEPT

Maisuppe aus Kräutern

Ein Rezept von Alexander von Humboldt (1846)

Man nehme
Gundermann, Schafgarbe, Bibernelle, Tripmadam, Brunnenkresse, Gartenkresse, Gänseblümchen, Waldmeister, Sauerampfer, Portulak, Kerbel
zu gleichen Theilen.

„Während vier Wochen im Mai", so der einstige Gärtnergehilfe Wilhelm Tatter in seinen Memoiren, ließ sich der alte Alexander von Humboldt (1769–1859), diese Mischung von Kräutern aus dem „Reviere" von Sanssouci zusammensammeln und in der königlichen Küche zu einer Kräutersuppe verkochen. Ist das nicht eine naturverbundene, edel schlichte, epikureische Suppe, die mit der poetischen Diät eines Horaz – Oliven, Endivien, Malven, Schluss – mithalten kann? Der *homme de lettres* und Gärtner Jürgen Dahl (1929–2001), der dieses Rezept in der *Gartenzeitung* ausgegraben und nicht zuletzt gärtnerisch überprüft hat, entzaubert diese Anmutung von Schlichtheit: Das vermeintlich so einfache Rezept ist im Mai ohne Gewächshaus nicht machbar. Dahl meldet zudem aus geschmacklichen und gesundheitlichen Gründen Zweifel an der Anweisung „zu gleichen Theilen" an. Aber der vor Selbstversuchen nie schüchterne Alexander von Humboldt wurde fast 90 Jahre alt.

REZEPT



Risotto

Ein Rezept von Giuseppe Verdi (1869)

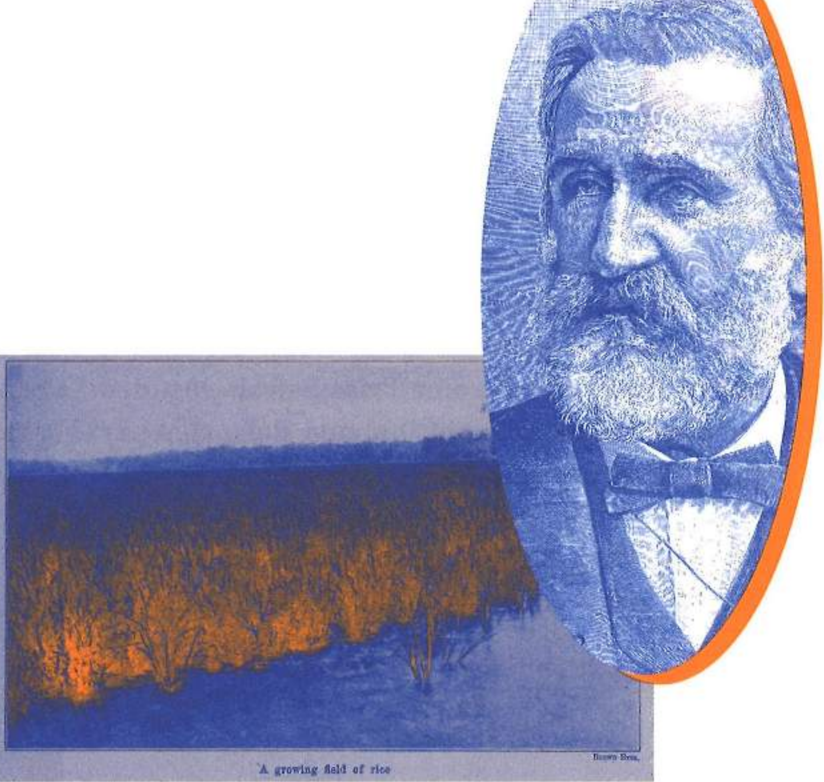
16 Unzen Reis (aus dem Piemont), 2 Unzen Butter, 2 Unzen Knochenmark (Rind oder Kalb), Zwiebel, Fleischbrühe, ½ Glas Weißwein, Parmesan, Safran, Trüffel, Käse

---

Man gebe in eine Kasserolle zwei Unzen frische Butter, zwei Unzen Knochenmark vom Rind oder Kalb, und ein wenig kleingeschnittene Zwiebel. Wenn die Zwiebel langsam rötlich wird, gibt man sechzehn Unzen piemontesischen Reis dazu: Man stellt es auf brennendes Feuer, rührt recht oft mit einem hölzernen Löffel um, bis der Reis angeröstet ist und eine schöne, goldgelbe Farbe bekommen hat. Dann nimmt man kochende kräftige Fleischbrühe und gibt zwei oder drei Suppenlöffel in den Reis. Wenn das Feuer die Feuchtigkeit nach und nach ausgetrocknet hat, gibt man wieder Brühe dazu und so immer wieder, bis der Reis vollständig gekocht ist. Nach etwa der Hälfte der Zeit, die zum Kochen des Reises benötigt wird, also etwa nach einer Viertelstunde, muss man ein halbes Glas stillen und süßen Weißwein dazugeben; auch gibt man eine nach der anderen drei gute Handvoll geriebenen Parmesan dazu. Wenn der Reis fast fertig gekocht ist, nimmt man eine Prise Safran, löst den Safran in ein wenig Brühe auf, gibt ihn zum Reis, rührt kräftig um, nimmt das ganze vom Feuer und gibt es in eine Terrine. Wenn man Trüffel da hat, schneidet man sie ganz dünn und streut sie über das Risotto als ob es Käse wäre. Ansonsten nimmt man einfach Käse. Deckel auf die Terrine und sofort servieren.

REZEPT

Giuseppe Verdi (1813–1901), der identitätsstiftende Komponist Italiens und ein ganzjähriger Liebhaber von Risotti (nicht nur in der Fastenzeit), überliefert sein Rezept für dieses identitätsstiftende Gericht in einem Brief an seinen Librettisten Camille du Locle; und das im Jahr 1869, als er die Arbeit an der Oper *Aida* beginnt. Ist damit das italienischste aller Risotti gefunden? Zwar steht Giuseppe Verdi wohl hinter Gioachino Rossini zurück, den als Feinschmecker und Koch zurecht berühmteren Großkomponisten Italiens, aber auf die Erfindung zumindest eines Desserts darf Verdi Anspruch erheben: Auf seinem Landgut Sant'Agata baut er als einer der ersten überhaupt in Italien Kakibäume an und empfahl die Früchte als Nachspeise – aufgeschnitten und in Champagner gebadet.



A growing field of rice

1493 – 1584

DAS LOB DER BRATWURST ANTONIO FRANCESCO GRAZZINI UND AGNOLO FIRENZUOLA

Der Florentiner Dichter Antonio Francesco Grazzini (1504–1584), der als Apotheker ausgebildet wurde und später in seinem Leben an der Gründung der renommierten und bis heute fortbestehenden *Accademia della Crusca* beteiligt war, spottete ausgiebig. Gegenstand seiner pointierten Satiren sind eher die unscheinbaren Lebensmittel oder Gerichte, die gern übersehen oder als zu herkömmlich verkannt werden: Apfel, Melone, Erbse, Spinat, Kastanie, Feige, Marzipantorte oder Suppe. Gerade in der vermeintlichen Einfachheit des Gegenstandes will er seine poetische Virtuosität unter Beweis stellen. Nun ist Poesie bekanntlich nichts anderes als das gelungene Kombinieren bekannter und unbekannter Elemente auf vergleichsweise engem Raum. Ihr Äquivalent in der Küche ist somit die Bratwurst. Und es ist kein Wunder, dass sich in der Renaissance auch Lobgedichte auf das poetischste aller Lebensmittel finden lassen. Bei Grazzini und bei seinem Landsmann und Zeitgenossen Agnolo Firenzuola (1493–1543) heißt es *In Lode della salsiccia* (Das Lob der Bratwurst). Beide holen dabei mächtig aus. Herkunft, gesundheitliche Vorteile, geschmackliche Vorzüge, die Reinheit der Zutaten, die geradezu volksverbindende Kraft des Genusses. Wir lassen sie beide an dieser Stelle ins Gespräch kommen und das klingt wie folgt:



Traurig ist der Mensch, böse und undankbar,
Der sie nicht küsst, sie nicht bei sich hat, umarmt,
sie nicht Tag und Nacht an sich drückt:
Denn wahrhaftig, je fetter und draller sie ist,
desto leichter geht sie rein, nährt sie und erfreut sie dich.

Oh mein edles Schwein, wahres Schwein,
Veredlung aller Tiere auf diesem Planeten,
Sehnsucht jedes Mittag- wie Abendessens,
Vom Kopf bis zu den Füßen, vom Blute zur Haut,
Gibst du uns alles zu essen, so wie es gerade
In Förmchen, auf Spieße, in Töpfe und Pfannen passt.
Doch unter allen jenen ist dein bestes Gericht
Die himmlische Speise, die sich Bratwurst nennt.
Bratwurst – ein Name, der das Herz erfreut.

Gute Bratwurst macht man indes aus jedwedem Fleisch,
wie die Geschichte es lehrt, aus einem Stierlein etwa,
wie Daedalus als Verwurster tat, um Pasiphae zu bedienen.
Heutzutage nimmt man häufig Esel.
Semiramis ließ sie aus Pferd machen.
Athenaios, der Grieche, erwähnt,
dass die alten Ägypter Hund wursteten.

Gelobt aber sei die Florentiner Wurst!
Sie ist es, von der ich hier feierlich singe,
sie, deren Licht heller scheint als der Morgenstern.
Oh Bürger von Bologna! Ist nicht eure Bratwurst,
vor allem die fette und gut eingedarmte,
gerade das richtige Essen für Dichter?
Alle reichen Kleriker und edlen Herren,
alle gelehrten Menschen und alle geistig gesunden,
alle schönen und feinsinnigen Damen
geben ihr Geld für nichts
so gerne aus wie für dieses Gut.

Ich glaube fast, sie kann mir jedes große Übel heilen,
Bekomme ich nur ein großes Stück von ihr,
mag ich auch mit einem Bein im Grabe stehen.
Ihr seligen Greise,
diese Speise lässt euch wieder
jung werden, lustig sein, Säugling sein.
Fleisch, Salz, Pfeffer, Nelke und Zimt,
Apfelsine und Fenchel vereint sie in sich.
Was war je so schön zusammengestellt?
Welcher Gedanke bringt uns eher zum Staunen?
Und welcher Anblick macht uns glücklicher?

Man kann die Bratwurst von vorne und von hinten zu sich nehmen,
ob mittags oder abends, gekocht oder gebraten.
Gebraten und von hinten ist eher was für die Großen.
Gekocht und von vorne sollte man, um dir einen Rat zu geben,
bevor der August um ist tunlichst unterlassen.

Wir schließen: Immer und an allen Orten,
Auf einem weißen Teller oder schönen Brett
setzt die Bratwurst (gut gekocht und reif)
Jedes andere Gericht Schachmatt.
Canzone, geh also nach Florenz,
und sag ihnen, dass im Diesseits kein Gericht
die Bratwurst an Perfektion übertrifft.





KENNST DU DAS LAND?

1538 / 1564

Nicht nur Milch und Honig (und Zitronenblüten) fließen durchs Schlaraffenland. Doch wie bei Hans Sachs (→ 276) nachzulesen, müssen wir uns erst durch einen Berg aus Hirsebrei arbeiten, um dorthin zu gelangen.



Genuss und Arbeit stehen auch in anderen Varianten dieses Traumlandes am Anfang, um noch mehr Genuss und nie wieder Arbeit zu erreichen. Im anonym verfassten *Disciple de Pantagruel* von 1538, einer Kolportage auf die berühmten Romane von Rabelais (→ 198), lesen wir von einem Berg aus frischer Butter und einem Berg aus Mehl als Eingangsschwelle. In anderen Texten muss ein See aus Lügen oder aus Brühe durchsegelt, erst in die Hölle hinabgestiegen oder ein mit Esswaren bewaffneter Ritter überwunden werden.

Auch der Holzschnitt von Niccolò Nelli aus dem Jahr 1564, der Geschichte, Sitten und Geographie des Schlaraffenlandes darstellt, werden die essbaren Gebirge variiert. Der Hirsebreiberg des Hans Sachs erscheint nun im Zentrum und deutlich italienischer: Ein Berg aus geriebenem Käse, aus dem ein ewig kochender Topf Ravioli sprudeln lässt. Die kulinarischen Kontraste aus dem Diesseits wirken auch im Lande *Cuccagna* weiter. Der Unterschied wird vom ersten Vers des begleitenden Sonetts über das Schlaraffenland (unten rechts) unmissverständlich benannt: „Quest'è un paese d'altro che Alamagna", „Das ist ein Land, in dem es anders zugeht als in Deutschland." Glücklich, wer den Weg dorthin kennt.



DER FRESSEND NARR

1568



Ich bin genennt der Freſſend Narr/
Man kennt mich in der gantzen Pfarr/
Wo mich ein reich Mann lett zu tiſch/
Setzt mir für gut Wildpret vnd fiſch/
So ſchlem ich ſam wolt mirs entlauffn/
Thu auch den Wein ſo knollicht ſauffn/
Als ob ich ſey gantz bodenloß/
Deß iſt mein Schmerbauch dick vnd groß.
Der

Der Meistersinger Hans Sachs (1494–1576) lässt uns nicht nur ins Schlaraffenland schauen, sondern wusste auch die Verhältnisse im Diesseits zu beschreiben. Seine *Eygentliche Beschreibung Aller Stände auff Erden,* die 1568 in Frankfurt am Main erschien, widmet allen 114 Ständen, also vom Papst über den Fürsten, den Astronomen, den Kaufmann, den Koch, den Weber und Fischer bis zum Stocknarren jeweils ein kleines Gedicht und einen Holzschnitt. Der Vorvorletzte in der absteigenden Liste ist der fressende Narr, der sich an keiner Tafel zurückhalten kann. Er nimmt einen der niedrigsten Plätze der Gesellschaft ein, auch wenn er im Schlaraffenland König ist.

ENDLICH FINDE ICH, DASS MEIN 1857ER RÜDESHEIMER JETZT GERADE IN DER PERIODE IST, WO ER GETRUNKEN WERDEN MUSS, UND DAZU BRAUCH' ICH DEINE HILFE.

Friedrich Engels (1820–1895), Brief an Karl Marx, 17. Mai 1870

DAS SCHLARAFFENLAND

HANS SACHS

1530

Ein gegend heisst Schlaraffenland,
Den faulen leuten wol bekandt.
Das ligt drey meyl hinder weynachten.
Und welcher darein wölle trachten,
Der muß sich grosser ding vermessen
Und durch ein berg mit hirßbrey essen,
Der ist wohl dreyer meylen dick.
Alsdann ist er im augenblick
In demselben Schlaraffenland,
Da aller reichtum ist bekand.
Da sind die häuser deckt mit fladen,
Lebkuchen die haußthür und laden,
Von speckuchen dillen[1] und wend[2],
Die thröm[3] von Schweinebraten send.
Um jedes hauß so ist ein zaun
Geflochten von bratwürsten braun.
Von Malvasier[4] so sind die brunnen,
Kommen eynem selbst ins maul gerunnen.
Auf den tannen wachsen krapfen
Wie hier zu land die tanzapfen.
Auf Fichten wachsen bachen schniten[5].
Ayerpletz[6] tut man von birken schütteln.
Wie pfifferling wachsen die flecken[7],
Die weintrauben in dornenhecken.
Auf weydenkoppen[8] semmel stehn,
Darunter bäche mit milch gehn;
Die fallen dann in den bach herab,



Dass jederman zu essen hab.
Auch gehn die fisch in den lachen
Gsotten, braten, gsaltzt und bachen
Und gehn bey de gestatt gar nahen[9],
Lassen sich mit den händn fangen.
Auch fliegen um (müget ir glauben)
Gebraten hühner, gänß und tauben.
Wer sie nicht facht und ist so faul,
Dem fliegen sie selbst in das maul.
Die säue all jahr gar wol geraten,
Laufen im land um, sind gebraten.
Jede ein messer hat im rück,
Darmit ein yeder schneid ein stück
Und steckt das messer wider dreyn.
Die creutzkeß[10] wachsen wie die stein.
So wachsen bawern auf den bäumen,
Gleich wie in unserm land die pflaumen.
Wenns zeytig sind, so fallens ab,
jeder in ein paar stiefel herab.
Wer pferd hat, wird ein reicher mayer,
denn sie legen gantz körb vol eier.
So schüttelt man aus den eseln feigen.
Nicht hoch darf man nach kersen[11] steygn,
Wie die schwartzbeer sie wachsen tun.
[...]
Wer also lebt wie obgenandt,
der ist gut ins Schlaraffen-land,
das von den alten ist erdicht,
zu straf der Jugend zugericht,
die gwönlich faul ist und gefressig,
ungeschickt, heillos und nachlässig,
dass mans weiß ins landt zu Schlaraffen,
damit ihre schlüchtisch[12] weise zu bestrafen,
dass sie haben auf arbeit acht,
weil faule weis nie gutes gebracht.

1 Dielen, 2 Wände, 3 Balken, 4 Weinsorte, 5 Gebackene Semmelschnitten, 6 Eierkuchen, 7 Brotsorte, 8 Weidenbäumen,
9 nah am Ufer, 10 Kreuzkäse, 11 Kirschen, 12 Unordentlich

WARTE ZEIT …

Die hohe, mitunter exzentrische Küche ist weniger exklusiv, als man gemeinhin denken würde, solang man sie sich leisten kann und will. Die meisten hoch ausgezeichneten Restaurants in Europa sind zwei Tage oder weniger im Voraus reservierbar. Bei einigen anderen gehört auch die Wartezeit zum Genuss:

BIS ZU 3 MONATE

Im *The Fat Duck* in Bray, eine gute Autostunde westlich von London entfernt, war Chefkoch Heston Blumenthal einer der ersten, der mit Molekularküche und Sous-vide-Garprozessen experimentierte. Der Erfolg kam schnell und hielt an. Seit seiner Gründung im Jahr 1995 taucht das Restaurant jährlich auf allen möglichen Bestenlisten auf, was direkt mit einer opulenten Warteliste korrespondiert. Auch wenn sich je nach Saison und Inspiration des Küchenteams die Speisekarte häufig unwiederbringlich ändert, lassen sich inzwischen auch sogenannte Anthologie-Menus mit den ikonischsten Kreationen Blumenthals aus den letzten 25 Jahren buchen, um beispielsweise den *Nitro-poached green tea and lime mousse* von 2001 wieder zu kosten.
– The Fat Duck. High Street Bray, Berkshire, SL6 2AQ, Vereinigtes Königreich.



BIS ZU 6 MONATE

Um einen Tisch im *noma* in Kopenhagen zu erhalten, das seit vielen Jahren als bestes Restaurant der Welt bezeichnet wird, braucht es Geduld, Kontakte und Glück. Inspiriert von den saisonalen Begebenheiten des skandinavischen Umlands wechselt die Karte ausgesprochen häufig, doch einige Klassiker scheinen sich zu halten. Vielleicht versuchen Sie es eher zu den weniger häufig gebuchten Lunchzeiten, um unter anderem das berühmte Ragout aus Rentierpenis zu probieren.

— noma. Refshalevej 96, 1432 Kopenhagen, Dänemark.

BIS ZU 10 JAHRE

Bei Damon Baehrel in Earlton, New York kann ihnen, wie es scheint, auch Fortuna nicht mehr helfen. Man spricht von bis zu 10 Jahren Wartezeit um einen der begrenzten Plätze in dem kleinen Restaurant zu ergattern, das der Küchenchef allein betreibt. Jede Zutat wird von ihm selbst angebaut, gepflegt, geerntet, zubereitet, kombiniert, serviert und am Schluss, so heißt es, wasche er das ganze Geschirr von Hand – Native Harvest heißen das Konzept und sein Kochbuch. Die 20 Gänge beginnen, selbstverständlich ohne Weinbegleitung, Steuern oder sonstigen Abgaben zur Dankbarkeit für den Platz, bei knapp 500 Euro.

— Damon Baehrel. 776 Route 45, Earlton, NY 12058.

EWIG (UNTER UMSTÄNDEN)

Das Restaurant von Sushi-Meister Jiro Ono wurde 1965 gegründet und befindet sich noch immer in seinem ursprünglichen Lokal im Untergeschoss einer altmodisch anmutenden Einkaufspassage im schicken Stadtteil Ginza. Um einen dieser wertvollen Plätze zu bekommen, muss man heute entweder Stammgast sein oder vom Concierge eines großen Hotels in Tokio empfohlen werden. Die Preise für seine Sushi-Sortimente beginnen bei 40.000 Yen (333 Euro). Durch die rigide Beschränkung seiner potentiellen Kundschaft wurden ihm im Jahr 2019 vom Guide Michelin die ursprünglich vergebenen 3 Sterne wieder aberkannt.

— Sukiyabashi Jiro. 4-2-15 Tsukamoto Sogyo Bldg. B1F, Ginza, Chuo 104-0061 Präfektur Tokio.

IM WIRTSHAUS IN ELDORADO

1759

VOLTAIRE



Der Roman *Candide oder der Optimismus* des französischen Aufklärers Voltaire (1694–1778) schildert eine denkbar schlechte Welt, eine Welt, die so fürchterlich ist, als ob es sich gar nicht um einen höchst lustigen Roman handeln würde: Die Titelgestalt Candide stolpert durch Kriege, Sklaverei und Naturkatastrophen. Aber ein Land gibt es, in dem alles zum besten steht, ein Land, das vor dem Rest der korrupten Welt verborgen liegt und das keine Probleme kennt: Eldorado. Auch dort kommt Candide mit seinem Gefährten Cacambo im Kapitel XVII des Romans vorbei. Die beiden besuchen unter anderem ein Wirtshaus und staunen nicht schlecht über die regionale Küche:

Cacambo staunte genauso wie Candide. Sie näherten sich dem ersten Haus des Dorfes. Es glich einem europäischen Palast. Eine Masse von Menschen drängte sich vor dem Tor, noch mehr in dem Gebäude selbst. Eine sehr angenehme Musik war zu hören, und der köstliche Duft aus einer Küche erfüllte die Luft. Cacambo näherte sich der Tür und vernahm, daß Peruanisch gesprochen wurde. Das war seine Muttersprache. Es ist eine allgemein bekannte Tatsache, daß Cacambo aus Tucumán stammt und man in seinem Dorf nur diese eine Sprache versteht.





„Ich werde Ihnen als Übersetzer dienen", sagte er zu Candide. „Gehen wir hinein, es ist ein Wirtshaus."

Sogleich wurden sie von zwei Kellnern und zwei Kellnerinnen an den Tisch des Wirts eingeladen. Sie waren in goldene Tücher gekleidet, ihre Haare waren von Bändern durchflochten. Man servierte ihnen **vier verschiedene Suppen, die mit je zwei Papageien garniert waren, einen gesottenen Kondor, der zweihundert Pfund wog, zwei ganz ausgezeichnete, gebratene Affen, einen Teller mit dreihundert Kolibris und einen anderen mit sechshundert. Dazu kamen auserlesene Eintöpfe und köstliches Gebäck.** Alles wurde auf Geschirr aus einer Art Bergkristall serviert. Die Kellner und Kellnerinnen schenkten verschiedene Zuckerrohrschnäpse aus.

Die Gäste waren in der Mehrzahl Händler und Fuhrmänner, alle von ausgesuchter Höflichkeit. Sie stellten Cacambo mit gebotener Zurückhaltung einige Fragen und antworteten auf die seinen gewissenhaft und vollständig.

Als das Mahl beendet war, glaubten Cacambo und Candide, daß sie nun ihre Rechnung begleichen müßten. Also warfen sie zwei der großen Goldstücke auf den Tisch, die sie eingesammelt hatten. Ihre Gastgeber brachen in Gelächter aus und hielten sich lange die Bäuche. Als sie sich wieder erholt hatten, sagte der Wirt:

„Meine Herren, uns ist wohl klar, daß Sie hier Fremde sind. Dergleichen sehen wir hier so gut wie nie. Entschuldigen Sie also unser großes Gelächter, als Sie uns als Bezahlung Pflastersteine angeboten haben. Zweifellos besitzen Sie keine landesübliche Währung, aber um hier zu speisen, ist es auch nicht nötig, Geld zu haben. Alle Gasthöfe, die zur Versorgung der Handelswege dienen, werden **auf Rechnung der Regierung** betrieben. Sie haben hier nicht besonders gut gegessen, da wir uns in einem armen Dorf befinden. Aber überall andernorts wird man Sie so empfangen, wie Sie es verdient haben."

1731

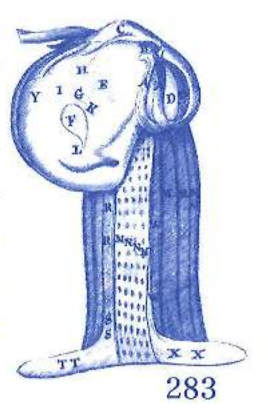
DIE PRÄSTABILIERTE AUSTER ODER DIE BESTE ALLER MÖGLICHEN AUSTERN ODER DER OPTIMISMUS



Was kann der Natur angenehmer sein als ein subtiles, flüchtiges Salz? Welches von der Natur selbst geschaffen wird, auch in den Austern hervorgebracht wird, da die subtilsten Luftteile mit dem subtilsten Meersalz den Geruch hervorbringen? Daher auch die durch die Nase geschöpfte Annehmlichkeit des Geruchs die Sinnen erwecket, und die Phantasie bald darauf der Natur Verlangen nach der Speise der edlen Austern dermaßen erreget, dass von dem Appetit nach der Lust und Anmut der Austern, gleich bei anderen angenehmen Speisen zu geschehen pflegt, der Mund, wie man sagt, voll Wasser läuft, welches Wasser ein häufiger *humor salivalis* ist, der ein *vehiculum* der so angenehm in den Mund und Magen kommenden Speise sein soll; dass also, mit einem Wort zu sagen, die ganze Natur mit Begierde diese erquickende Speise der frischen Austern erwartet. Wenn aber nun die Phantasie mit einem solchen Verlangen und Appetit die edlen Austern empfängt, wer will da zweifeln, dass eine solche Speise ohne viele Sorge desto leichter verdaut werde? Das beste Zeugnis

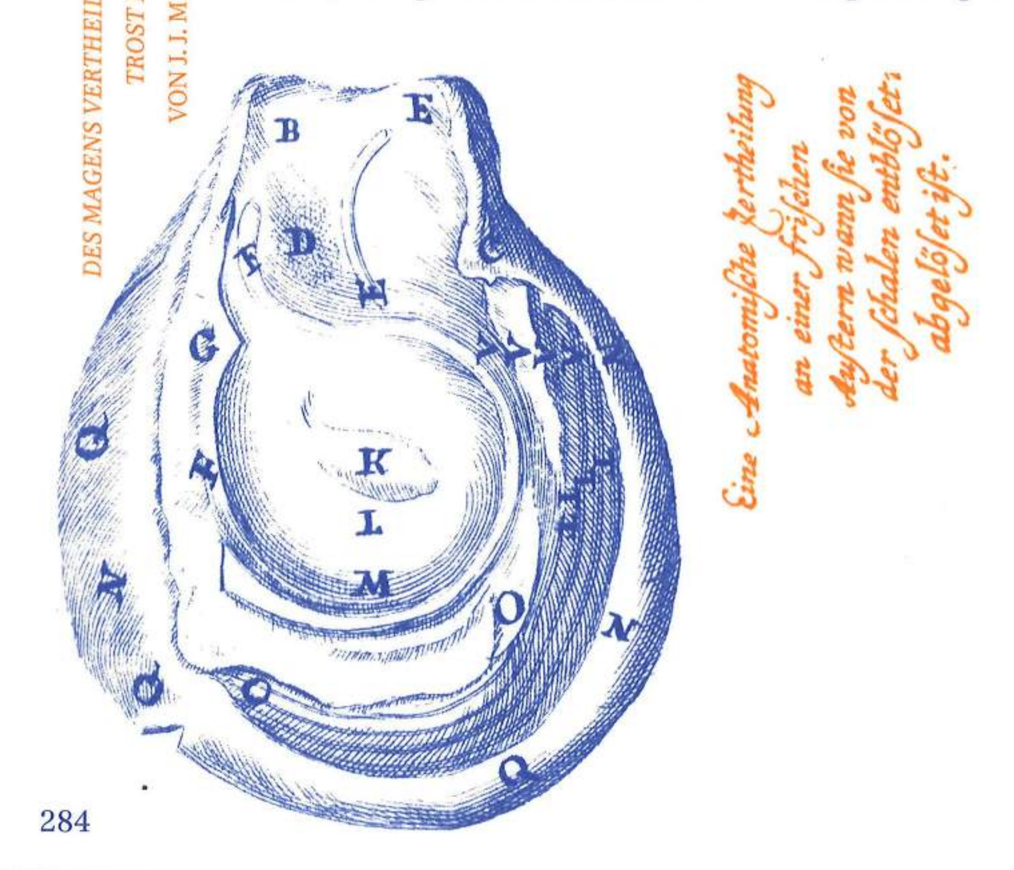


aber, dass sie leicht verdaulich sind, gibt die tägliche Erfahrung, da man sieht wie in Amsterdam, in Texel, an vielen englischen Küsten, in Venedig, vornehmlich aber zu Konstantinopel, kurz an allen Orten, wo Austern gefischt werden und frisch zu haben sind, mancher nüchternen Leibs ein-, zwei- oder noch mehr -hundert ohne allen Zusatz aufisst, und danach gleichwohl noch an der Mittagstafel wohl speist, Abends aber auch wieder ein oder mehr hundert verzehrt, und dieses nicht nur einmal, sondern des Tags vielmal und täglich, wie es wohl jeder von den dorthin gereisten Herren, Hofmeistern oder anderen daselbst gewesenen Personen sicher erfahren kann oder schon erfahren hat. Gleichwohl wird man deswegen weder von einigem Schaden hören, noch skorbutische Zustände sehen. Anbei überlasse ich eines jeden Nachdenken, wie viel tausend nur in einer Stadt hier zu Lande verzehrt werden, da doch selten, oder wenig, von jemandem zu hören ist, dass die Austern (wenn sie nur frisch gewesen und zu rechten Zeit gegessen wurden) jemandem geschadet hätten. Gesetzt aber auch, es würden in der Welt vielmahl hunderttausend Millionen jährlich verzehrt, und es erkrankten davon tausend Personen (obwohl es unmöglich ist), was hätte dann dieses zu bedeuten? Würde man sich aber über dieses genauer erkundigen, ob die Austern frisch und zu rechten Zeit gegessen wurden, so dürften schwerlich die guten Austern beschuldigt werden können, sondern etwas ganz anderes wird dahinter stecken. Wenn es also wahr ist, was *Avicenna* sagt: *quod sapit nutrit:* Was wohl schmeckt, gedeihet oder verdauet sich wohl; oder *quod gusti et naturae amicum, concocto facile, id optimum praevet alimentum:* Was dem Mund und der Natur angenehm und leicht zu verdauen ist, gibt die beste Nahrung; dann ist wahrhaftig dieses von den Austern insonderheit zu hoffen, weil sie bereits vom Geruch und Ansehen her der Natur angenehm sind. Betrachtet man die Zartigkeit, Weiche und Lindigkeit, so ist ja nichts linders,



Butter und Milch ausgenommen, als die Austern, weshalb sie die Griechen den köstlichsten Fisch nennen. Ja, selbst die Anatomie bekräftigt, dass in dieses Geschöpf nichts als der subtilste Nahrungssaft dringen und darinnen zirkulieren kann, zu welchem Ende nämlich Gott und die Natur in diesem edlen Geschöpf Herz, Magen, Leber und andere Organe so zart und wundervoll gestaltet haben. Ja, man kann von der Auster billig sagen, dass sie ein rohes Gericht sei, weil sie Gott und die Natur selbst dem Menschen zur Nahrung, Speise und Erquickung geschickt oder zugerichtet haben. Sie braucht gar keine Zurichtung, sondern nur einen Schlung, womit sie den Mund erfreuet, den Magen erquicket, Leben, Kraft und Nahrung gibt. Dass aber die Austern von Gott den Menschen zur Speise erschaffen wurden, ist fast auch daraus abzunehmen, dass je mehr Menschen an einem See-Ort wohnen, auch desto mehr Austern daselbst zu finden, ja unerschöpflich sind, ob es gleich sonst bald an anderen Dingen mangelt.

AUS:
DES MAGENS VERTHEIDIGUNG DER EDLEN AUSTERN, DEN LIEBHABERN DERSELBEN ZUM TROST BEY INSTEHENDER AUSTERN-ZEIT MITGETHEILET
VON J. J. M. M. P. P. PRAG, BEI JOHANN FRIEDRICH RÜDIGER, 1731.



REZEPT



Bunter Salat

Ein Rezept von Frantz de Rontzier (1598)

Man nimmt für einen bunten Salat allerlei nützliche und für Salat übliche Kräuter und Blumen (denn es gibt viele andere Kräuter und Blumen, die den Menschen schädlich und unnütz sind, vor denen man sich also hüten muss), als etwa Schlautlattuken, Bolonischer Schlutsalat, grüne und weiße Endivien, Negelein, Marienblumen, Muscatellerrosen, Pimpernellen, Posseleien, Tragun, Fenchel, Barnasen, Ochsenzungen, Bugelosen, weiße oder grüne Succurren und ihre Blüten, weiße Rosen, Provinziarosen, gelbe Ringelblumen, Leibfarbrosen, Marienblumenkraut, Rappunzelwurzel oder -kraut, Ochsenzungenblumen, Barnasenblumen, Brunnenkresse, Winterkresse, junge Lattuken, junge Rosen- und Stichdornblätter, eingemachte Pomeranzen, Granatkörner, Datteln, Mandeln, große und kleine Rosinen, Kapern, Beetenrüben, gelbe Mohrwurzeln, Pommeranzenblumen, Weinblätter, Stichbirnblätter, hartgekochte Eier, Sattereienwurzeln, Petersilienwurzeln und andere gute Kräuter und Wurzeln, die gut in einen Salat passen.

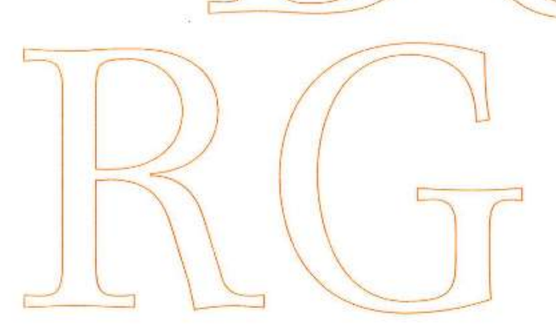
Man richtet den Salat wie einen Stern oder eine Rose an, oder legt ihn wie einen Dorn in die Höhe, man kann ihn aber auch auf mehrere andere Art gestalten. Man mache jede Partie oder jede Schicht mit Baumöl, Essig und Salz an; wenn man Zucker darüber streuen möchte, dann mag man das auch wohl tun.

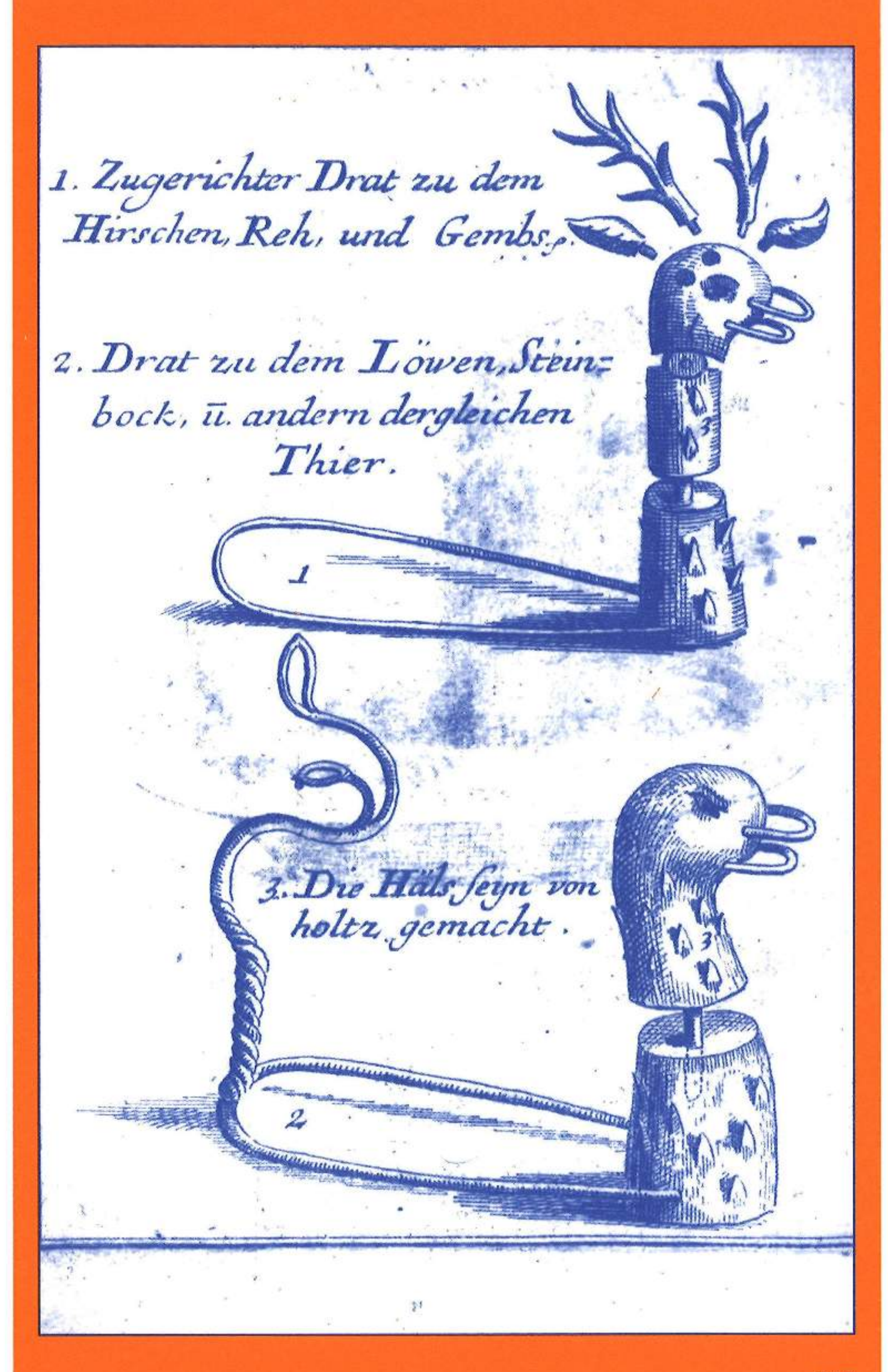
Bei Frantz de Rontzier (gest. ca. 1615) wird, in der Tradition des Mittelalters, heftig gewürzt. (Ende des 13. Jahrhunderts noch empfiehlt der Dichter Steinmar, zu würzen bis es „wie eine Apotheke schmecke".) Dennoch zeichnet sich Frantz de Rontzier in seinem *Kunstbuch von mancherley Essen* von 1598 auch durch ein Augenmerk auf Salate aus: Er empfiehlt so reizvolle Gerichte wie Basilikumsalat mit Rosenblättern oder Salat aus jungen Rosenstängeln. Man merkt es auch dem bunten, wirklich bunten Salat an: Der pure Charme essbarer Blüten ist unübertroffen.

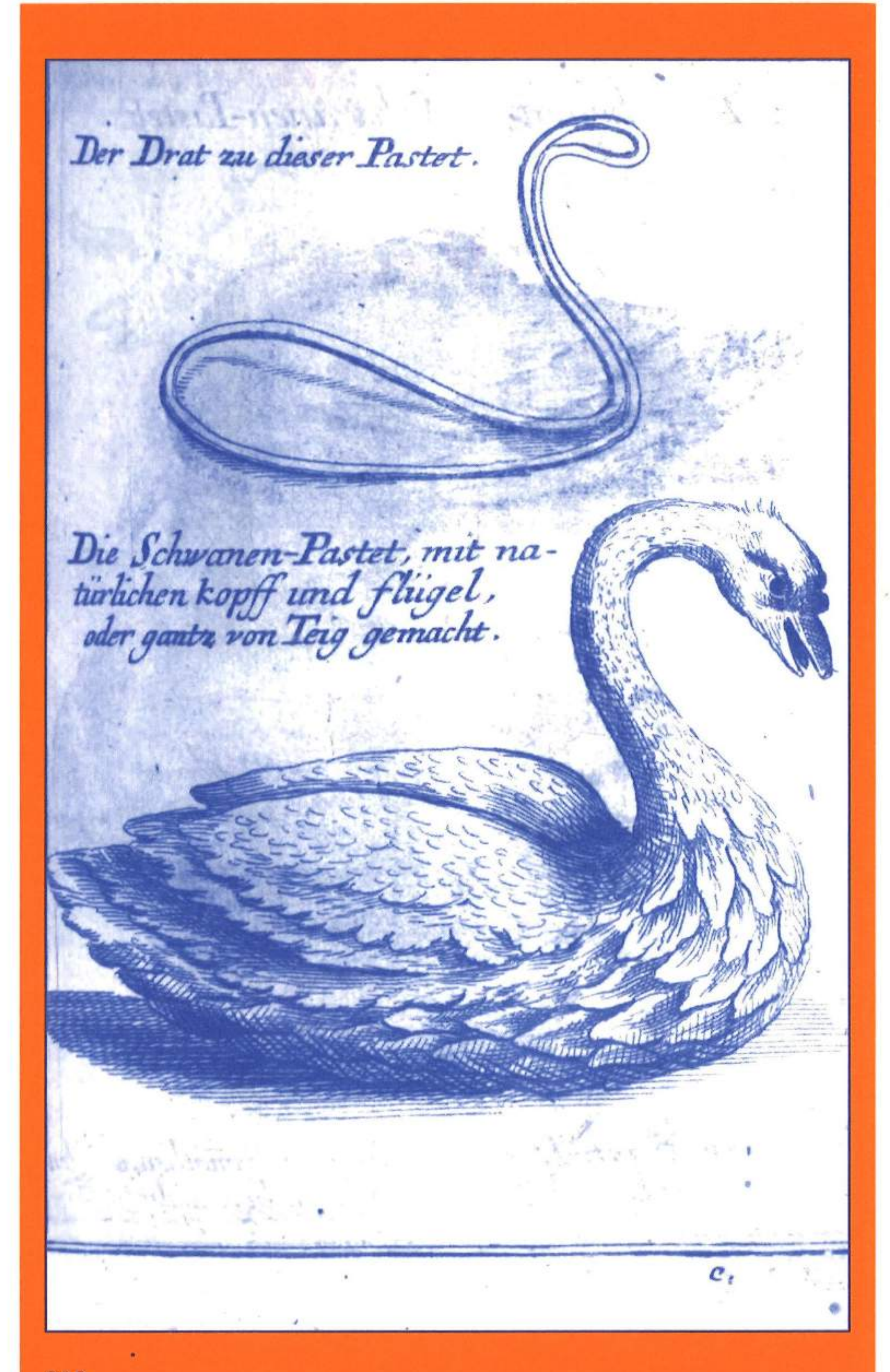
1719

WAS PASTETEN IM INNERSTEN ZUSAMMENHÄLT

Conrad Hagger (1666–1747), aus bescheidenen Verhältnissen stammend, kocht sich über Stationen im Kloster St. Gallen, am kurbayerischen Hof und im Bistum Chiemsee bis zum „hochfürstlich saltzburgischen Hof-, Stadt- und Landschaftskoch" hoch – ein Amt, das er 27 Jahre lang versieht. Sein ausdrücklich aus der Berufspraxis abgeleitetes *Saltzburgisches Koch-Buch* von 1719 lässt uns tief in die Geheimnisse der Pasteten blicken. Hagger erläutert, wie Pasteten in Gestalt bestimmter Tiere zu formen sind, ob im betreffenden Gericht enthalten oder nicht. Die Kupferstiche seines Kochbuches zeigen zudem, wie mit Rohlingen und Stützkonstruktionen aus Holz oder Draht in der Küche umzugehen ist, damit am Ende möglichst prächtige Skulpturen aus Teig oder Tierteilen den hochfürstlichen Tisch zieren.




1. Zugerichter Drat zu dem Hirschen, Reh, und Gembs.
2. Drat zu dem Löwen, Steinbock, ū. andern dergleichen Thier.
3. Die Häls seyn von holtz gemacht.
1
2
3
3


Der Drat zu dieser Pastet.
Die Schwanen-Pastet, mit na-
türlichen kopff und flügel,
oder gantz von Teig gemacht.
c


Hier folgen die Fisch-Pastetten, und ist hier der
Delphin mi drat gemacht .
Der drat zum Delphin .
y

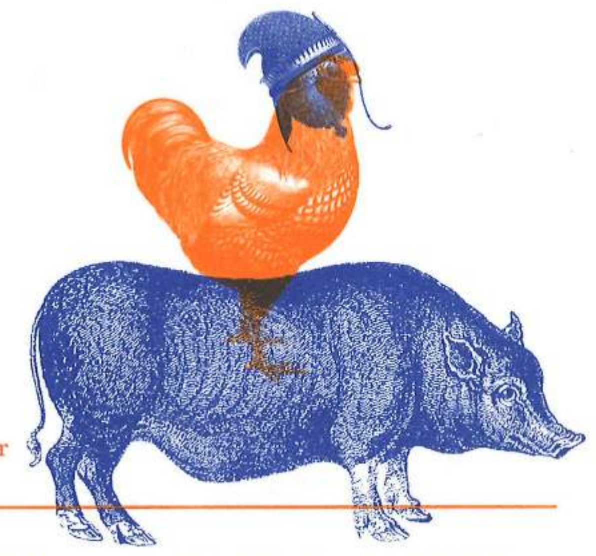
Helmhuhn

Ein Rezept aus *Le Viandier* (13. Jahrhundert)

Schwein
Geflügel
Eier

Für die Dekoration:
Papier
Kleber

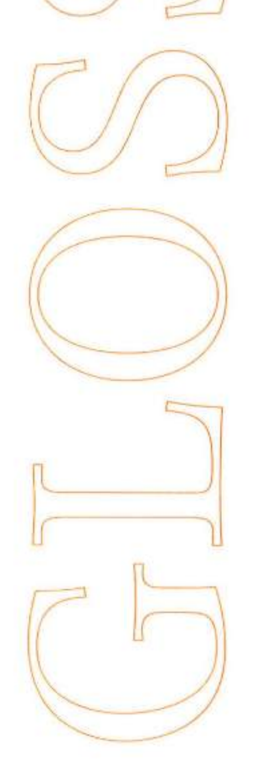
Zum Vergolden:
Blattgold oder Blattsilber



Zunächst brät man Schweine und Geflügel nach Wahl. Wenn das Schwein auf der einen und das Huhn auf der anderen Seite gebraten ist, füllt man das Huhn (ohne es zu häuten, wenn man will) und glasiert es mit geschlagenem Eierteig. Wenn es glasiert ist, setzt man es mit einem Helm aus geleimtem Papier auf das Schwein. Man kann dem Huhn auch eine Lanze mitgeben. Am Schluss bedeckt man die beiden mit Blattgold oder Blattsilber für die gehobenen Gäste, mit weißem, rotem oder grünem Zinnblatt für die anderen.

Dieses Rezept stammt aus der *Le Viandier* genannten Sammlung, die spätestens im 14. Jahrhundert in vielen Abschriften in ganz Europa kursierte. Knapp zwei Jahrhunderte vor dem Buchdruck lässt sich kein genauer Urheber ausmachen, zumal mit jeder Kopie auch Variationen festzustellen sind. Die ganze mittelalterliche Kochkultur schreibt an diesem Text mit. Obwohl die ältesten Abschriften der Rezeptsammlung vor seiner Geburt liegen, hat sich durchgesetzt, den Hofkoch Karls V. von Frankreich, Guillaume Tirel (1312–1395), als Kopf hinter den meisten Tipps und Techniken zu vermuten.

AUS DER MODE GEKOMMENE BEGRIFFE 3. EIN KÜCHENGLOSSAR



bewirkt — mit Teig umgeben

dewig — verdaulich

entblößt — gerupft

erkeckt — fest geworden, ausgehärtet

erknutscht — zerstoßen, zermahlen

gereittert — gesiebt

gezindelt — gezackt

reinberge — aus Schweinefleisch

rosch — knusprig, trocken

geprunzelt — angebrannt

verglast — mit Glasur überzogen

verhocht — heller gefärbt

verrenftelt — mit einem Rand versehen

zertrieben — verrührt, vermischt

DAS BELAGERTE PARIS 1870/1871

Mehr als 800.000 Zentner Mehl, 25.000 Eier, 150.000 Schafe und 2.000 Schweine sind bereits aufgegessen, als Paris Ende Dezember 1870 schon fast 100 Tage lang belagert wird. Die Weihnachtsfeierlichkeiten sind trotzdem in vollem Gange und die Stadt wird erfinderisch. Es gibt Berichte von Tieren, die zu Friedenszeiten verschmäht werden, doch nun gefragte Spezialitäten bei Metzgern geworden sind. Man isst Ratten, Katzen, Vögel, kurz: Alles, was sich finden lässt. Doch wie lässt sich da noch zwischen Arm und Reich unterscheiden? Die gehobene Gesellschaft in ihren noblen Restaurants akzeptiert Ratten höchstens als Zwischengang oder Sattmacher. Man lässt sich den *Jardin des Plantes* aufschließen und bringt die exotischen Tiere, die auch nicht mehr gefüttert werden können, kurzerhand zum Schlachter. Im berühmten Café *Voisin* liest sich das Weihnachtsmenu 1870 spektakulär: Es gibt unter anderem gefüllten Eselskopf, Elefantensuppe, Kängururagout, Wolfskeule, Kamel à l'Anglaise und Antilopenterrine. Alexandre-Étienne Choron, der Chefkoch des *Café Voisin,* serviert auch zu Silvester Elefant aus dem *Jardin des Plantes;* die beiden Asiatischen Elefanten, die Ende November geschlachtet werden, heißen Castor und Pollux. Das Restaurant Noel-Peters bietet zum Neujahrsempfang 1871 etwa ein Roastbeef vom Maulesel mit Kartoffelpüree, Elefantenfilet mit Madeirasauce, Bärenkeule und Sülze vom Pfau. Die Menukarten zu diesen Anlässen bilden Extreme der damaligen Gestaltung ab, aber haben den gleichen vielsagenden Hinweis an zentraler Stelle abgedruckt: Man bittet die Gäste, ihr eigenes Brot mitbringen.



DINER PARISIEN

Les Clients devront apporter leur Pain

POTAGES
Purée Croûton-Impérial.
Bisque-Bismarck.
Consommé de Tire-Fiacre.

HORS - D'ŒUVRES
Sardines antédiluviennes.
Beurre de Coco.

ENTRÉES
Galantine de Musles.
Andouillettes et Boudins de Dada.
Rats à la Crapaudine.
Haricot de Chien.
Cheval à la Mode.
Civet de Lapin de gouttières.

ROTS
Gigot d'Antilope.
Mulet, Ane, Cheval.
Filet d'Éléphant.

POISSONS
Morue au beurre de Cacao
Harengs & Maquereaux
Merluche au Cérat.
Phoque savant.

LÉGUMES
Cardons à la moëlle de Mulet.
Pois, conserves de 1814.

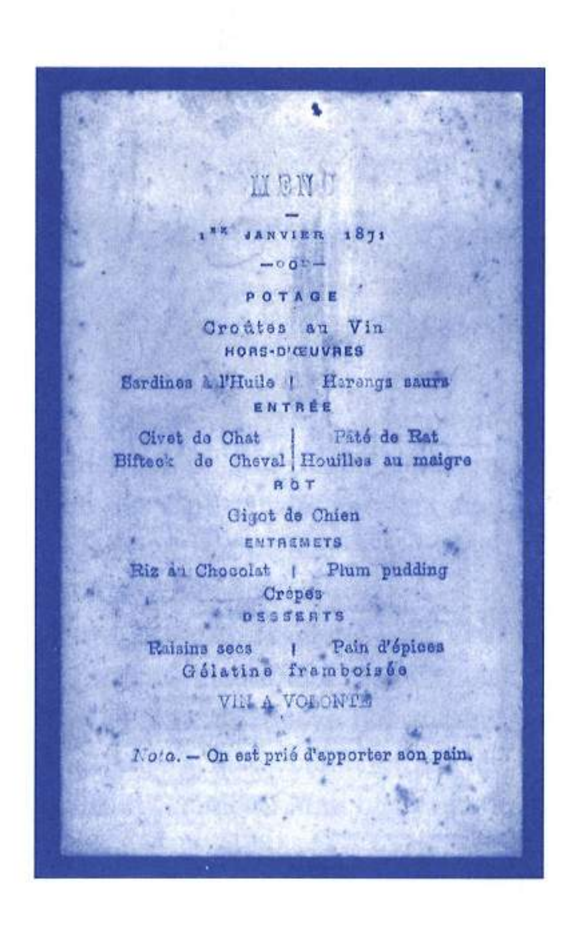
SALADES
Céleri, Mâches, Barbes de capucin, à l'huile Carcel, 1re qualité.

ENTREMETS
Bombes glacées à la Krupp.
Crêpes au suif.
Plum-pudding à la graisse de bosse de Chameau.

DESSERTS
Mendiants assortis.
Confitures de Gélatine.
Gâteaux Bretons-Trochu, avec fèves pour tirer les Rois.
Prunes à la Dreyse.

CAFÉ & LIQUEURS

Certifié conforme :
Le Maitre-d'hotel,



MENU

1[er] JANVIER 1871

POTAGE

Croûtes au Vin

HORS-D'ŒUVRES

Sardines à l'Huile | Harengs saurs

ENTRÉE

Civet de Chat | Pâté de Rat
Bifteck de Cheval | Houilles au maigre

RÔT

Gigot de Chien

ENTREMETS

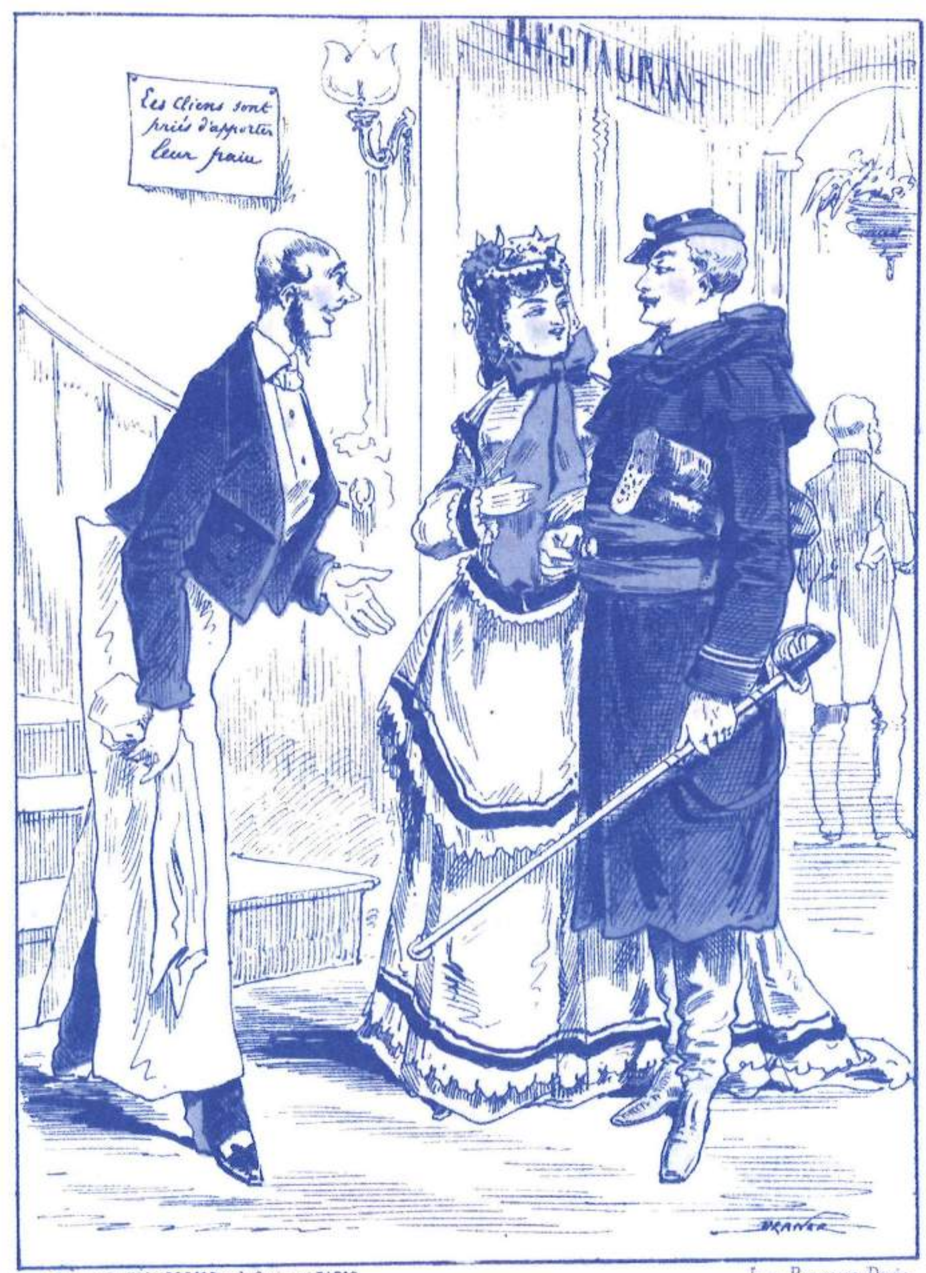
Riz au Chocolat | Plum pudding
Crêpes

DESSERTS

Raisins secs | Pain d'épices
Gélatine framboisée

VIN A VOLONTÉ

Nota. — On est prié d'apporter son pain.



Au Bureau de L'ECLIPSE 16 Rue du Croissant PARIS

Imp. Barousse, Paris.

LE RATIONNEMENT DU PAIN.

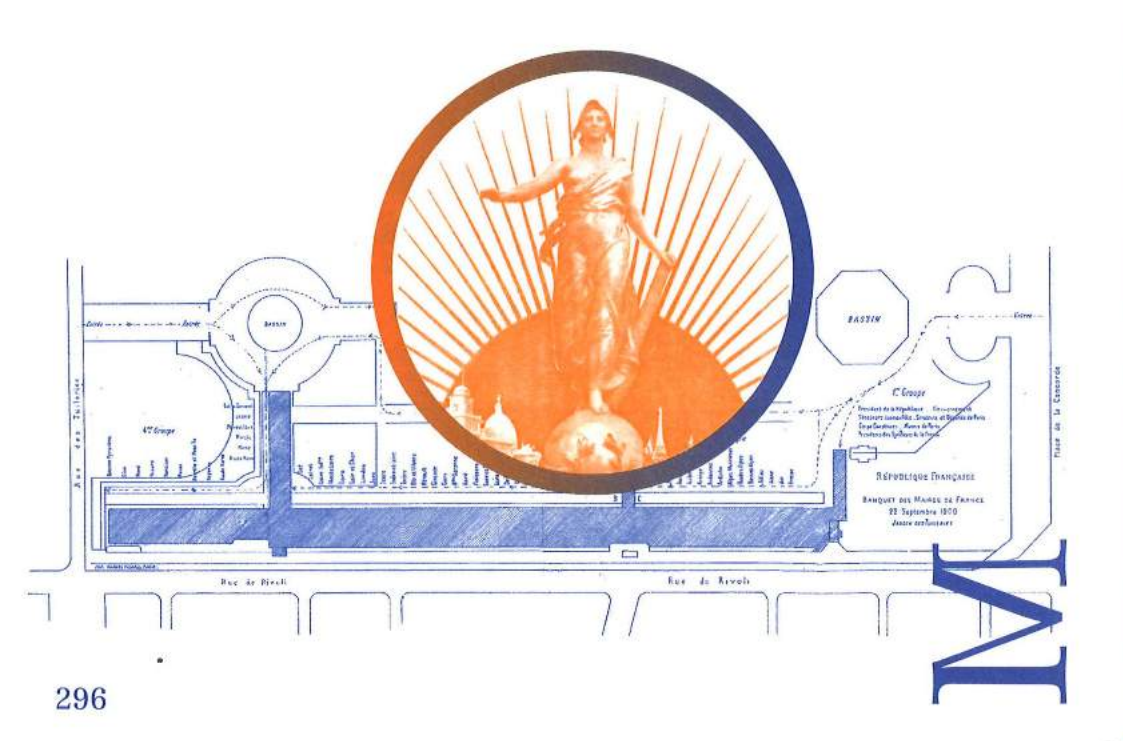
_ Garçon, un cabinet.

_ Monsieur a apporté son pain ?

_ Oui, le pain et le dessert.

MENU

In Paris werden Adjektive ernst genommen. Bei einer *exposition universelle* spart man entsprechend nicht an irgendeiner nötigen oder unnötigen Untermalung der eigenen Großartigkeit. Besonders nicht beim Anbruch eines neuen Jahrhunderts. Die Weltausstellung 1900 in Paris wurde tatsächlich ein Spektakel der architektonischen, künstlerischen, malerischen und nicht zuletzt kulinarischen Sonderklasse. Pavillons, Riesenräder, Brücken und Ausstellungshallen verschiedenster Art wurden eigens errichtet, um dem 19. Jahrhundert *adieu* zu sagen, aber schon bald im 20. Jahrhundert wieder abgebaut. Darunter gehörte auch ein ganz besonderes Zelt im *Jardin des Tuileries* hinter dem Louvre, in dem 22.965 Bürgermeister, mit anderen Worten: so gut wie alle Bürgermeister französischer Orte und Örtchen, Platz nahmen. Nicht nur das Menu, sondern auch der komplizierte Sitzplan der untereinander nicht immer befreundeten Bürgermeister war Teil der Einladungskarte. Sechs Fahrräder und ein Automobil (De Dion-Bouton, 4 PS) waren nötig, um die Speisen in der richtigen Temperatur zu servieren.





EXPOSITION UNIVERSELLE

Banquet des Maires de France

Sous la Présidence de

M. ÉMILE LOUBET, Président de la RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MENU

HORS-D'ŒUVRE

Darnes de Saumon glacées Parisienne

Filet de Bœuf en Bellevue

Pains de canetons de Rouen

Poulardes de Bresse rôties

Ballotines de faisans Saint-Hubert
Salade Potel

Glaces Succès. — Condés

DESSERT

VINS

Preignac en carafes ∴ St-Julien en carafes

Haut-Sauternes

Beaune ∴ Margaux J. Calvet 1887

Champagne Montebello

(Potel et Chabot)

PROGRAMME

SALLE DES FÊTES

La Marseillaise

DANSES
DE JADIS ET DE NAGUÈRE

I. — Danses Barbares

II. — Danses Grecques

III. — Danses Françaises

IV. — Danses Modernes

LE CHANT DU DÉPART

Avec le Concours de

LA COMÉDIE-FRANÇAISE

et de

L'ACADÉMIE NATIONALE
DE MUSIQUE ET DE DANSE

(Orchestre de l'Opéra.)



1713

TISCH-FEUERWERKE DER HERREN VON FRIESLAND, HOLLAND UND WESTFRIESLAND UND DER VEREINIGTEN NIEDERLANDE

Ein Nebenaspekt des exzentrischen Kochens und entsprechend großangelegten Feierns soll auf Grund seiner sinnlichen Schönheit nicht außer Acht gelassen werden: das Feuerwerk. Und was gibt es schöneres zu feiern als einen Frieden – auch wenn er stets bedeutet, das vorher ein Krieg war, der in der Gestalt des Friedens weiterwirkt. Drei Feuerwerke, die die Herren von Friesland (1), Holland und Westfriesland (2) und der Vereinigten Niederlande (3) am 14. Juni 1713 abbrennen lassen, um den Friedensschluss von Utrecht zu feiern, der zwischen England und dem Sonnenkönig Louis XIV. den Spanischen Erbfolgekrieg beendet. Freilich wird auch in London groß gefeiert, Georg Friedrich Händel komponierte für den Anlass sein *Utrechter Te Deum.*







2003

UMDENKEN MIT HECHT

CHRISTA WOLF

Wären wir uns also einig.

Einige Stunden gedankenvoller Pause

Also, nur mal als Gedankenexperiment: Wir können natürlich nochmal völlig umdenken und das Ganze um einen schönen Hecht herum gruppieren. Hecht, gebacken mit saurer Sahne und frischen Flußkrebsen. Aber die kriegen wir ja leider nur in Mecklenburg.

Ich meine bloß, wir haben ja noch etwas Zeit. Man kann sich ja auch mal ganz kurzfristig und schnell entschlossen entscheiden, nicht?

Das Essen selbst ist natürlich der kleinste Teil des Marathons, den jede Gastgeberei darstellt: Ort, Zeit, Gästeliste, Dekoration, Begrüßung, Ablauf, Sitzplan und nicht zuletzt das Menu müssen bedacht werden. Auch Christa Wolf (1929–2011) schrieb 2003 über einen Gastgeber, genauer gesagt über ihren Ehemann Gerhard, an dessen ausschweifenden Überlegungen wir teilhaben dürfen. Eröffnet wird der Text ohne weitere Einleitung mit den Worten „Also, sie haben fest zugesagt. Wann kommen sie denn? Nächsten Freitag." Von dort beginnt sich das Karussell der Möglichkeiten immer schneller zu drehen: Knoblauch in der Vorspeise und im Hauptgang wäre zu viel, für einen Obstsalat muss man erst einmal gutes Obst im Supermarkt finden, Kartoffelsuppe wäre viel zu einfach, Pasta sowieso, Kalb erst ja und dann doch nein. Verwoben mit Erinnerungen aus dem eigenen Leben haben wir am Ende zwar viele Geschmäcker auf der Zunge gehabt, aber noch nichts schlucken können. Entsprechend schließt der Text mit der beruhigenden Gewissheit, dass heute noch nicht Freitag ist.

DAS GENAUE OLIVENESSEN

ERNST BLOCH

Ernst Blochs (1885–1977) Leben ist von unermüdlichem intellektuellen Engagement geprägt, von Vielschreiberei bei gleichzeitiger Rastlosigkeit. Schon ein flüchtiger Blick in sein Werk zeigt die enorme gedankliche Versatilität des Philosophen, der in Berlin unter anderem mit Walter Benjamin oder Bertolt Brecht verkehrte. Blochs 1930 erschienener Essayband *Spuren* ist selbst eine Wunderkammer kleiner und größerer Denkbilder, biographischer Anekdoten, Legenden, Erzählungen und nicht zuletzt Kuriositäten aus aller Welt und aus allen Zeiten. Wahrhafte Feinschmeckerei, zum Beispiel, ist eine Anstrengung auch für die feinsten Sinne:

1930

Feine Zungen und feiner Kopf gehen oft gut zusammen. Je eleganter der Sinn fürs Kleine wie fürs Passende, desto buchstäblicher ist er im Schmecken vorgebildet. Durch den Geschmack ward der Sinn für Nuancen vorzüglich gefördert. Grobes hat keinen Platz darin, wohl aber so Skurriles in der Feinheit, daß es sich zugleich bewundern und verspotten kann. Das in einer alten chinesischen Geschichte vom Olivenessen, schön zu hören, grotesk zugespitzt vor lauter Aufmerksamkeit aufs Kleine, Karikatur des Feinsinns, indem er völlig belanglos bleibt, und doch er selbst, wo er aufs Feinste sich selber schmeckt. Ein Schuß davon gehört in jenen Sinn fürs Nebenbei, dessen Zunge am wenigsten froh ist, wenn sie Regenwürmer findet.



Folgendes soll sich lange, fernen Ortes zuweilen zugetragen haben. Es war ein Olivenessen, doch ein ganz besonderes, wie man gleich hören wird, und unter besonderen Leuten. Im alten Nanking, zweimal im Jahr, versammelten sich junge Literaten, verspeisten sehr ruhig und geschmackvoll jeder je drei Oliven, wenig also, doch voll eigener Bewandtnis in der Zubereitung. Ausgesuchte Früchte wurden nämlich erst jede für sich in einen Krammetsvogel eingenäht, dieser dann in eine Wachtel, die in eine Ente, die in eine Gans, die in einen Truthahn, der in ein Ferkel, das in einen Hammel, der in ein Kalb, das in einen Ochsen. Sodann ward das Ganze über gelindem Feuer am Spieß langsam gewendet und gebraten. Hernach warf man den Ochsen weg, das Kalb, den Hammel, das Ferkel, den Truthahn, die Gans, die Ente, die Wachtel, nahm aus dem Krammetsvogel die Olive und brachte sie zu zwei anderen, ebenso spinös zubereiteten auf die Tafel. Mitten aber im folgenden Verzehr hielt einer der Literaten peinlich still, doch nicht nur in sich gekehrt, zerdrückte seine Speise sehr langsam, ganz Zungenspitze und Gaumen, mit Blick zur Decke und sagte zuletzt: „Ich möchte kaum annehmen, daß ich mich irre, mir scheint, der Truthahn bei dieser Olive war nicht ganz jung." Und die Freunde am Tisch lobten die nicht nur belesene, sondern die untrügliche Zungenspitze, obwohl sie das Schweigen unterbrochen hatte, lobten vorzüglich, weil sie das Aroma eines Saftspenders aus der Mitte herausgefunden hatte, nicht etwa die nähere, obzwar kleinere Wachtel oder auch den mächtigen, alles umschließenden Ochsen. Soweit die altchinesische Geschichte, mikrologisch durchaus lehrreich werdend fürs Mehrere, wo nicht nur Oliven oder auch Spielwiesen zur Frage stehen. Obwohl es doch soviel Wichtigeres, mindestens ebenso Wichtiges in der Welt gibt, das durch ungeschmeckte, unentdeckte Truthähne, gar durch Hechte verdorben wird.

DIE LETZTE SATIRE (II.8)

HORAZ

ca. 35 v.u.Z.

Der römische Dichter Horaz (65–8 v.u.Z.) widmet die letzte seiner insgesamt 18 Satiren der demaskierenden Kraft des Essens, die übertriebenes Geltungsbedürfnis schonungslos zur Geltung bringt. Freund Fundanius berichtet von einem Gastmahl bei einem gewissen Rufus Nasidienus, zu dem auch Gaius Maecenas, einflussreicher Vertrauter des Kaisers und Förderer der Künste, nicht zuletzt des Horaz, eingeladen ist. Gerade dieser Gast, dem zu gefallen Nasidienus sich so viel Mühe gibt, stört die Ordnung, denn er bringt zwei ständige Begleiter (*umbrae*, Schatten) mit, die nicht stillliegen können. Im alten Rom sitzt man nicht zu Tisch, sondern liegt – auf sogenannten Klinen, die für mehrere Personen ausgelegt sind. Aber betrunkene Gäste und einstürzende Sonnensegel verderben noch kein Essen. Das vermag nur die Besserwisser-, Angeber- und Feinschmeckerei eines peniblen Gastgebers. Das perfekte Dinner ist eine Form der Hybris, die ihre Strafe bereits in sich trägt, und nichts verdirbt den Appetit wie zu viel Text beim Essen.



„Hat dir das Mahl beim reichen Nasidienus gefallen?
Gestern wollt ich dich zu mir einladen, aber es hieß, du
lägst dort seit Mittag beim Saufen.“ „So sehr, dass es mir noch nie im
Leben besser ging.“ „So sag, wenn ich dich nicht störe,
was war der erste Gang für euren grollenden Magen?“
„Erstens lukanischer Eber, den man fing, als ein milder
Südwind wehte, wie der Hausherr erklärte; und scharfe
Rübchen, Salat und Rettich dazu, um den Bauch aufzuwecken,
Feldsalat, Fischsuppe, koisches Weinsteinsalz für die Würze.
Kaum war abgeräumt, wurde der Tisch aus Ahorn von einem
hochgeschürzten Knaben mit purpurnem Lappen gewischt, ein
anderer sammelte das Heruntergefallene, das die
Gäste stören könnte, zusammen, und es erschien ein
dunkler Inder, wie eine attische Jungfer beim Fest der
Ceres so ernst, und brachte Wein aus Caecubum, mit ihm ein
Grieche mit Wein aus Chios im Arm, der kein Salzwasser kannte.
‚Auch Albaner oder Falerner‘, sagte der Hausherr,
‚habe ich beide, wenn dir, Maecenas, danach der Sinn steht.‘“
„Schäbiger Reichtum! Aber, Fundanius, ich wüsste zu gerne,
wer bei diesem Vergnügen außer dir noch dabei war.“
„Oben lagen ich und Viscus Thurinus, ich glaube,
unten lag Varius; Vibidius mit Balatro, die beiden
Schatten des Maecenas, Maecenas selbst, Nomentanus
oberhalb und neben dem Gastgeber schließlich Porcius,
der zur Belustigung ganze Kuchen in sich hineinschlang.
Nomentanus sollte uns mit gehobenem Finger
Auskunft über das Essen geben, denn diesen Leuten,
also uns, servierte man Vögel, Muscheln und Fische,
die mit dem, was man kennt, kaum mehr Ähnlichkeit hatten.
So ging es ohne Unterlass, als ich erstmals zum Beispiel
Kutteln von Stachelflunder und Steinbutt zu mir genommen.
Weiters lehrte er mich, dass Äpfel besonders erröten,
wenn man sie bei Neumond pflückt; doch er wird dir besser
sagen, was daran liegt. Da rief Vibidius plötzlich:
‚Wenn wir nicht mordsmäßig trinken, werden wir ungerächt sterben!‘
Größere Gläser sollen her. Des Hausvaters Antlitz

wird ganz bleich, er fürchtet nichts so sehr wie gewillte
Trinker, einerseits weil sie eher freimütig fluchen,
andererseits weil Wein die Zunge für Feinheiten abstumpft.
Gleich entleeren Vibidius und Balatro in ihre
Krüge Bottiche Weines und alle folgen dem Beispiel;
nur auf der unteren Liege lässt man die Flaschen in Frieden.
Dann gibt es Muräne, umgeben von in einer Brühe
schwimmenden Krabben. Dazu erklärt der Gastgeber gerne:
'Freilich trächtig gefangen – sie schmeckt nach der Niederkunft schlechter.
Das Rezept der Sauce lautet: Öl aus Venafrum,
erste Pressung; Garum, nur aus spanischen Fischen;
hiesiger Wein, fünf Jahre gealtert, die man beim Kochen
zugibt (Wein aus Chios passt erst, wenn das Ganze erkaltet
ist, dann aber vorzüglich); weißer Pfeffer und Essig,
der aus einem Wein aus Methymna hergestellt wurde.
Bittren Alant und grüne Rauke mit zu verkochen,
das ist meine Erfindung; Curtillus hingegen empfiehlt hier
ungespülten Seeigel, dessen Lake er vorzieht.'
Plötzlich bricht der prächtige Baldachin über unsren
Tellern zusammen, es schleudert der schwere Sturz Staub auf
wie es der Nordwind über den Feldern Kampaniens nicht schafft.
Wir befürchten Schlimmeres, und erholen uns erst als
alle Gefahr vorüber scheint; und Rufus, als wäre
ihm der Sohn gestorben, weint. Er hätte noch lange
weitergemacht, wenn nicht Nomentanus klug seinem Freunde
zugesprochen hätte: ‚Oh Fortuna, wer ist noch
grausamer gegen uns Menschen? Immer freust du dich daran,
uns zu verspotten.' Varius konnte kaum sein Gelächter
in der Serviette verstecken. Da sagte der eitle Balatro:
'So ergeht es allem Lebenden, deshalb entspricht dein
Ruhm auch niemals allen deinen Mühen. Du plagst dich
ab, um mich so vornehm zu empfangen, von allen
Seiten quälen dich Sorgen – ob auch das Brot nicht verbrannt ist,
nicht die Sauce schlecht gewürzt, ob alle die Knaben
uns hier richtig frisiert und richtig gekleidet bedienen.
Dann dazu wie heute das Pech, wenn der Baldachin einstürzt

oder ein Tollpatsch stolpert und die Schüsseln zerbrechen.
Gastgebern geht es wie Feldherren, ihre Fähigkeit zeigt das
Unglück erst, der glückliche Zufall hält sie verborgen.'
Nasidienus entgegnete: ‚Mögen die Götter dir immer
alles geben, du bist ein guter Gast und Gefährte',
und verlangt seine Schuhe. Die auf den Liegen beginnen
untereinander leise zu tuscheln, sobald sie das sehen."
„Kein Spektakel hätte ich lieber betrachtet. Doch sag mir,
hat sich sonst noch Lustiges zugetragen?" „Vibidius
fragt die Knaben, ob der Weinkrug ebenfalls hin sei,
da man seinem Wunsch nicht entspreche, indes mit Balatros
Zutun über allerlei Quatschgeschichten gelacht wird,
als Nasidienus ganz verwandelt zurückkommt, auf dass die
Kunst den Zufall ausputze. Knaben folgen mit einer
riesigen Schüssel Kranichragout, vorzüglich mit Salz und
Semmelbröseln bestreut, die Leber von schneeweißen Gänsen,
die mit saftigen Feigen gemästet wurden, und schließlich
Schulterstücke vom Hasen, die von den Lenden gelöst noch
besser schmecken, heißt es. Wir sehen knusprig gebratene
Drosselbrüste und Tauben ohne Bürzel, es wären
leckere Sachen gewesen, hätte der Hausherr uns nicht zu
allem etwas erzählt. Wir rächten uns durch die Flucht und
aßen von alledem nichts mehr, als hätte die Hexe Canidia
es mit ihrem argen Giftschlangenatem verpestet."

FIN

LITERATURVERZEICHNIS

Dante Alighieri: *Vita Nova*. Hrsg. v. Luca Carlo Rossi. Mailand 1999.

Apicius: *De re coquinaria / Über die Kochkunst*. Hrsg u. übers. v. Robert Maier. Stuttgart 1991.

Honoré de Balzac: *Traité des excitants modernes*. In: Jean Anthelme Brillat-Savarin: *Physiologie du goût: Suivi d'un Traité sur les excitants modernes*. Paris 1839.

Jeremy Hugh Baron: *Illnesses and Creativity. Byron's Appetites, James Joyce's Gut, and Melba's Meals and Mésalliances*. In: British Medical Journal Nr. 315 (1997), S. 1697–1703.

Pietro Bembo: *Lyric poetry. Etna*. Hrsg. u. übers. v. Mary P. Chatfield. Cambridge (Mass.) 2005.

Walter Benjamin: *Kleine Prosa, Baudelaire-Übertragungen 1* (= Gesammelte Schriften IV.1). Hrsg. v. Tillmann Rexroth. Frankfurt a.M. 1972.

Ernst Bloch: *Spuren*. Frankfurt a.M. 1969.

Paul Martin Blüher: *Blühers Rechtschreibung der Speisen und Getränke. Alphabetisches Fachlexikon. Französisch-Deutsch-English (und andere Sprachen). Gegen 15000 Fachausdrücke mit Erklärung.* Leipzig 1899.

Paul Martin Blüher: *Meisterwerk der Speisen und Getränke. Französisch-Deutsch-Englisch (und andere Sprachen)*. Leipzig 1904.

Giacomo Casanova: *Histoire de ma vie*. Hrsg. v. Gérard Lahouati u. Marie-Françoise Luna. Band 1. Paris 2013.

Vincenzo Cervio: *Il trinciante*. Venedig 1581.

Jessie Conrad: *A Handbook of Cookery for a Small House*. London 1923.

Antonio Cornazzano: *Proverbi in facetie, ristampati di nuovo con tre altri proverbi aggiunti e dui Dialoghi nuovi in disputa.* Venedig 1535.

Jürgen Dahl: *Neue Nachrichten aus dem Garten. Praktisches, Nachdenkliches und Widersetzliches aus einem Garten für alle Gärten*. Stuttgart 1987.

Das Kochbuch der Sabina Welserin. Hrsg. v. Hugo Stopp, übers. v. Ulrike Gießmann. Heidelberg 1980.

Henriette Davidis: *Puppenköchin Anna. Ein praktisches Kochbuch für kleine liebe Mädchen*. Dortmund 1856.

Des Magens Vertheidigung der Edlen Austern, den Liebhabern derselben zum Trost bey instehender Austern-Zeit mitgetheilet von J. J. M. M. P. P. Prag 1731.

Denis Diderot, Jean-Baptiste le Rond D'Alembert et al.: *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*. Band 4: *Cons-Diz*. Paris 1754.

Ludwig Diels (Hrsg.): *Ersatzstoffe aus dem Pflanzenreich. Ein Hilfsbuch zum Erkennen und Verwerten der heimischen Pflanzen für Zwecke der Ernährung und Industrie in Kriegs- und Friedenszeiten*. Stuttgart 1918.

Alexandre Dumas: *Grand dictionnaire de cuisine*. Paris 1873.

Rudolf Egger: *Die Reisetagebücher des Paolo Santonino 1485-1487*. Klagenfurt 1947.

Trude Ehlert (Hrsg.): *Küchenmeisterei. Edition, Übersetzung und Kommentar zweier Kochbuch-Handschriften des 15. Jahrhunderts*. Frankfurt a.M. 2010.

Emilio Faccioli (Hrsg.): *Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini, dal XIV al XIX secolo.* Mailand 1966.

Agnolo Firenzuola: *Le rime*. Florenz 1549.

Johann Fischart: *Affentheurlich Naupengeheurliche Geschichtklitterung.* Straßburg 1594.

Peter Fischer: *Schlaraffenland, nimms in die Hand. Kochbuch für Gesellschaften, Kooperativen, Wohngemeinschaften, Kollektive und andere Menschenhaufen sowie isolierte Fresser.* Berlin 1975.

Werner Fischer: *Köstlichkeiten Internationaler Kochkunst.* Stuttgart 1970.

Tommaso Garzoni: *Piazza Universale*, das ist: Allgemeiner Schauwplatz/ oder Marckt/ vnd Zusammenkunfft aller Professionen/ Künsten/ Geschäfften/ Händlen/ vnd Handtwercken/ so in der gantzen Welt geübt werden (...). Erstlich durch Thomam Garzonum auß allerhand Authoribus vnd experimentis Italiänisch zusammen getragen/ vnd wegen seiner sonderlichen Anmühtigkeit zum offternmal in selbiger Sprach außgangen. Nunmehro aber gemeinem Vatterlandt Teutscher Nation zu gut auffs trewlichste in vnsere Muttersprach vbersetzt/ Vnd so wol mit nohtwendigen Marginalien, als vnterschiedlichen Registern geziert. Gedruckt zu Franckfurt am Mayn/ bey Nicolao Hoffman, 1619.

Mattia Giegher: *Li tre trattati: trattato delle piegature.* Padua 1629.

Joseph Gillier: *Le Cannameliste français, ou Nouvelle instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office.* Nancy 1751.

Hannah Glasse: *The Art of Cookery, Made Plain and Easy.* London 1774.

Antonio Francesco Grazzini: *Lezione di Maestro Niccodemo dalla Pietra al Migliaio sopra il Capitolo della Salsiccia del Lasca.* Florenz 1589.

Brüder Grimm: *Deutsche Sagen.* Berlin 1816.

Curt Sigmar Gutkind (Hrsg.): *Das Buch vom Wein: aus allen Zeiten und Breiten gesammelt.* München 1927.

Curt Sigmar Gutkind (Hrsg.): *Das Buch der Tafelfreuden: aus allen Zeiten und Breiten gesammelt.* München 1929.

Rudolf Habs und Leopold Rosner: *Appetit-Lexikon. Ein alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch über Speisen und Getränke.* München 1977.

James Hamilton-Paterson: *Kochen mit Fernet-Branca.* Übers. v. Hans-Ulrich Möhring. Stuttgart 2005.

Joseph von Hazzi: *Realien aus der guten alten Zeit. Alltag und Elend im Herzogtum Bayern.* Hrsg. u. bevorwortet v. Tobias Roth. Erlangen 2019.

Heinrich Heine: *Sämtliche Schriften.* Hrsg v. Klaus Briegleb. Band 1. München 2005.

Johann Gottfried Herder: *Zur Philosophie der Geschichte.* 2 Bände. Berlin 1952.

Horaz: *Satiren und Briefe.* Übers. v. Wilhelm Schöne u. Hans Färber. München 1953.

Joris-Karl Huysmans: *À rebours.* Hrsg. v. Daniel Grojnowski. Paris 2019.

Kirchenfürsten und Intriganten. Ungewöhnliche Hofnachrichten aus dem Tagebuch des Johannes Burcardus. Nach der Ausgabe von Ludwig Geier neu hrsg. v. Martin Müller. Zürich 1985.

Heinrich von Kleist: *Werke und Briefe in vier Bänden.* Band 2. Berlin/Weimar 1978.

Koch vnd Kellermeisterey von allen Speisen vnd Getrencken viel guter heimlicher Kuenste auch wie man Latwergen Salsen Confect Conseruen vnd Einbeytzungen machen von mancherley Früchten Blumen Kreutern vnd Wurtzelen. Einem jeden im Hauß gar notwendig vnd nützlich zugebrauchen. Frankfurt a.M. 1566.

Jan Kott: *Gott essen. Interpretationen griechischer Tragödien.* Übers. v. Peter Lachmann. Berlin 1991.

Küchenmeisterei. In Nürnberg von Peter Wagner um 1490 gedruckt. Faksimile, eingeleitet v. Hans Wegener, mit Glossar und Bibliographie. Leipzig 1939.

François-Pierre de La Varenne: *Le Cuisinier François, enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de Viandes grasses & maigres, Légumes, Patisseries & autres mets qui se servent tant sur les Tables des Grands que des particuliers.* Paris 1651.

Le viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent. Hrsg. v. Jérôme Pichon u. Georges Vicaire. Paris 1892.

Manfred Lemmer: *Kommentar und Glossar zu Frantz de Rontziers* Kunstbuch von mancherley Essen. München 1979.

Georg Christoph Lichtenberg: *Schriften und Briefe. Dritter Band: Aufsätze, Entwürfe, Gedichte, Erklärung der Hogarthischen Kupferstiche.* Hrsg. v. Wolfgang Promies. Frankfurt a.M. 1994.

Ilse Loesch: *So war es Sitte in der Renaissance.* Hanau 1965.

Frank Maixner et al.: *Hallstatt miners consumed blue cheese and beer during the Iron Age and retained a non-Westernized gut microbiome until the Baroque period.* In: Current Biology Nr 31.23 (2021), S. 5149–5162.

Filippo Tommaso Marinetti u. Fillìa: *La cucina futurista.* Mailand 1932.

François Massialot: *Le cuisinier royal et bourgeois, qui apprend à ordonner toute sorte de Repas, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus à la mode & les plus exquis.* Paris 1691.

Yoel Melamed et al.: *The Plant Component of an Acheulian Diet at Gesher Benot Ya'aqov, Israel.* In: The Proceedings of the National Academy of Sciences (PNAS) Nr. 113.51 (2016), S. 14674-14679.

Cristoforo di Messisbugo: *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale.* Ferrara 1549.

Cristoforo di Messisbugo: *Libro Novo, nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivanda secondo la diversità de i tempi, così di Carne come di Pesce. Et il modo d'ordinar banchetti, apparecchiar Tavole, fornir palazzi, & ornar camere per ogni gran Prencipe.* Venedig 1557.

Michel de Montaigne: *Œuvres complètes.* Hrsg. v. Albert Thibaudet u. Maurice Rat. Paris 1962.

Ernst Moro: *Karottensuppe bei Ernährungsstörungen der Säuglinge.* In: Münchener Medizinische Wochenschrift Nr. 31 (1908), S. 1637–1640.

Erich Mühsam: *Ascona.* Berlin 1982.

Goren-Inbar Naama et al.: *A Butchered elephant skull and associated artifacts from the Acheuliansite of Gesher Benot Ya'Aqov, Israel.* In: Paléorient Nr. 20.1 (1994), S. 99–112.

Michel de Nostredame: *Excellent & moult utile Opuscule.* Lyon 1555.

Henry Notaker: *A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries.* Berkley (CA) 2017.

Il Novellino. Hrsg. v. Alberto Conte. Rom 2001.

Christine Ott: *Identität geht durch den Magen: Mythen der Esskultur.* Frankfurt a.M. 2017.

Publius Ovidius Naso: *Metamorphosen.* Hrsg. v. Niklas Holzberg. Berlin 2017.

Antoine Parmentier: *Examen chymique des pommes de terre, dans lequel on traite des parties constituantes du bled.* Paris 1773.

Malcolm Pasley (Hrsg.): *Franz Kafka, Max Brod: Eine Freundschaft. Band 2 Briefwechsel.* Frankfurt a.M. 1989.

Jean Paul: *Bier, Bier, Bier, wie es auch komme. Eine Dokumentation.* Zusammengestellt und mit einem biografischen Essay versehen v. Wolfgang Hörner, illustriert v. Stephan Klenner-Otto. Hannover 2013.

Fulvio Pellegrino Morato: *Del significato de colori e de mazzolli.* Ferrara 1545.

Petronius: *Satyrica. Schelmengeschichten.* Übers. v. Konrad Müller u. Wilhelm Ehlers. München 1978.

Bartolomeo Platina: *De honesta voluptate et valitudine. Un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute.* Hrsg. u. komm. v. Enrico Carnevale Schianca. Florenz 2015.

Bartolomeo Platina: *On Right Pleasure and Good Health.* Kritische Edition u. Übersetzung v. Mary Ellan Milham. Tempe 1998.

Herman Pleij: *Dromen van Cocagne: Middeleeuwse fantasieën over het volmaakte leven.* Amsterdam 1997.

Gaius Plinius Secundus d. Ä.: *Naturkunde.* Buch XIX: Botanik, Gartenpflanzen. Hrsg. u. übers. v. Roderich König. Zürich/Düsseldorf 1996.

Alessio Piemontese: *Secreti del Reverendo Donno Alessio Piemontese. Opera utile, et necessaria universalmente a ciascuno.* Venedig 1555.

Giambattista della Porta: *Magiae Naturalis libri viginti.* Neapel 1589.

Katharina Prato: *Die süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtige Standpunkte.* Graz 1858.

François Rabelais: *Quart Livre.* Hrsg. v. Mireille Huchon. Paris 1998.

Dieter Richter: *Schlaraffenland: Geschichte einer populären Phantasie.* Köln 1984.

Romi: *Histoire des festins insolites et de la goinfrerie.* Paris 1993.

Frantz de Rontzier: *Kunstbuch von mancherley Essen, gesotten, gebraten, Posteten von Hirschen, Vogelen, Wildtprat und andern Schawessen so auff fürstlichen, und andern Pancketen zuzurichten gehörig.* Wolfenbüttel 1598.

Tobias Roth: *Welt der Renaissance.* Berlin 2020.

Tobias Roth und Moritz Rauchhaus: *Wohl bekam's. In hundert Menus durch die Weltgeschichte.* Berlin 2018.

Tanja Rudtke: *Kulinarische Lektüren: Vom Essen und Trinken in der Literatur.* Bielefeld 2014.

Marx Rumpolt: *Ein new Kochbuch, Das ist/ Ein gründtliche beschreibung wie man recht vnd wol/ nicht allein von vierfüssigen/ heymischen vnd wilden Thieren/ sondern auch von mancherley Vögel vnd Federwildpret/ darzu von allem grünen vnd dürren Fischwerck/ allerley Speiß/ (...) kochen vnd zubereiten solle: Auch wie allerley Gemüß/ Obß/ Salsen/ Senff/ Confect vnd Latwergen/ zuzurichten seye.* Frankfurt a.M. 1581.

Hans Sachs. Hrsg. v. Adelbert von Keller. Band 5. Stuttgart 1870.

Francis Sandford: *The history of the coronation of the most high, most mighty, and most excellent monarch, James II, by the grace of God, king of England, Scotland, France and Ireland, defender of the faith, &c. and of his Royal Consort Queen Mary.* London 1687.

Helge Schneider: *Texas – 00Schneider – Praxis Doktor Hasenbein – Jazzclub*. 4 DVDs. Spezial Edition mit eigenem Nümmerchen, 2004.

Anselm Schubert: *Gott essen. Eine kulinarische Geschichte des Abendmahls*. München 2018.

Walter Serner: *Letzte Lockerung. Ein Handbrevier für Hochstapler und solche, die es werden wollen*. Hrsg. v. Andreas Puff-Trojan. Zürich 2007.

Michael Stürmer: *Herbst des Alten Handwerks. Zur Sozialgeschichte des 18. Jahrhunderts*. München 1979.

Suetonius: *Lives of the Caesars*. Band 2. Cambridge (Mass.) 1985.

John Taylor: *Early Prose and Poetical Works*. London 1888.

The Scriptores Historiae Augustae. Band 2. Hrsg. u. übers. v. David Magie, Cambridge (Mass.) 1993.

Alice B. Toklas: *Kochen für Gertrude Stein. Rezepte und Geschichten*. Übers. v. Frieda Grafe. Frankfurt a.M. 1999.

Massimo Troiano: *Dialoge. Die Münchner Fürstenhochzeit von 1568*. Hrsg. u. übers. v. Horst Leuchtmann. München u. Salzburg 1980.

Giorgio Vasari: *Le vite de' più eccellenti pittori, scultori e architettori*. Florenz 1568.

Les œuvres complètes de Voltaire. Band 45c: *Paméla – Mémoires pour servir à la vie de Monsieur de Voltaire, écrits par lui-même*. Hrsg. v. Jonathan Mallinson. Oxford 2010.

Les œuvres complètes de Voltaire. Band 60a: *Nouveaux Mélanges* (1765). Hrsg. v. Nicholas Cronk. Oxford 2017.

Voltaire: *Candide oder der Optimismus*. Übers. u. mit einem Nachwort versehen v. Tobias Roth, mit Illustrationen v. Klaus Ensikat. Großhansdorf bei Hamburg 2018.

Robert Gordon Wasson: *The death of Claudius Or Mushrooms for murderers*. In: *Botanical Museum Leaflets, Harvard University*. Nr. 23.3 (1972), S. 101–128.

Hans Wiswe: *Kulturgeschichte der Kochkunst*. München 1970.

Christa Wolf: *Mit anderem Blick. Erzählungen*. Frankfurt a.M. 2007.

*

Nina Adler: *Als der Schah zur größten Party auf Erden lud.* In: Spiegel Online, 14. 02 2017 (https://www.spiegel.de/geschichte/schah-von-persien-1971-die-groesste-party-auf-erden-a-1089955.html).

Civiltà della tavola. Hrsg. v. d. Accademia italiana della cucina. Nr. 257 (2014) (https://www.accademiaitalianadellacucina.it/sites/default/files/allegati/CdT_257.pdf).

Egton Bridge Gooseberry Show (https://www.egtongooseberryshow.org.uk).

Datenbank zu EU-Rechtstexten (https://www.eur-lex.europa.eu).

10 der teuersten Zutaten (https://www.fodors.com/news/photos/10-of-the-worlds-most-expensive-ingredients).

Rezeptdatenbank der Gastrosophie (https://www.gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/).

Bericht zur Ökonomie der Biodiversität (https://www.gov.uk/government/publications/final-report-the-economics-of-biodiversity-the-dasgupta-review).

Datenbank der Guiness-Weltrekorde (https://www.guinnessworldrecords.com/records/showcase/).

Blog zu historischer italienischer Küche (https://www.historicalitaliancooking.home.blog/).

Joel A. Klein: *Cock Ale: "A Homely Aphrodisiac".* In: The Recipes Project 14.01.2014 (https://recipes.hypotheses.org/3018).

Datenbank kurioser Feiertage (https://www.kuriose-feiertage.de/).

6 der exklusivsten Restaurants (https://www.luxurylifestylemag.co.uk/food-and-drink/6-of-the-most-exclusive-restaurants-in-the-world/).

Die längsten Restaurantwartezeiten (https://www.moderneast.com/foodie/food-news/world-restaurants-longest-wait-lists-212187.html).

Leonie Rau: *A Snake Oil from Tenth Century al-Andalus.* In: The Recipes Project 17.02.2022 (https://recipes.hypotheses.org/18336).

Lisa Smith: *The Puppy Water and Other Early Modern Canine Recipes.* In: The Recipes Project 23.10.2018 (https://recipes.hypotheses.org/12563).

Textdatenbank zur italienischen Kulinargeschichte (https://www.taccuinigastrosofici.it/ita/news/moderna/spuntini-letterari/).

Textdatenbank zur europäischen Kulinargeschichte (https://www.uni-giessen.de/fbz/fb05/germanistik/absprache/sprachverwendung/gloning/tx).

Vitis International Variety Catalogue (https://www.vivc.de/index.php?r=site%2Findex).

Datenbank der Wellcome collection (https://www.wellcomecollection.org).

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

S. 9 & 21: *Humani Victus* Instrumenta. Stich von Giovanni da Monte Cremasco. Venedig bei Giacomo Dini nach 1569.

S. 10: *La vergine con il bambino e santi.* Gemälde von Piero di Benedetto de' Franceschi. 1469-1474. In: Laura Biani (Hrsg.): *Brera. Guida alla Pinacoteca.* Mailand 2004.

S. 27: Emilio Faccioli (Hrsg.): *Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini, dal XIV al XIX secolo.* Mailand 1966.

S. 29: Denis Papin: *A new digester or engine for softening bones, containing the description of its make and use in these particulars: viz, cookery, voyages at sea, confectionary, making of drinks, chymistry, and dying. With an account oft he price a good big engine will cost, and of the profit it will afford.* London 1681.

S. 37–39: Marie Antonin Carême: *Le pâtissier royal parisien, ou, Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne : suivi d'observations utiles aux progrès de cet art, et d'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811.* Bd. 2. Paris 1828.

S. 40, 65, 217 & 221: Bartolomeo Scappi: *Opera. Divisa in sei libri. Con il discorso funerale che fu fatto nelle esequie di Papa Paolo III. Con le figure che fanno bisogno nella cucina, & alli Reverendiß. nel Conclave.* Venedig 1570.

S. 48: *Kuchemeysterey.* Nürnberg 1486.

S. 51 & 237: Marx Rumpolt: *Ein new Kochbuch, Das ist/ Ein gründtliche beschreibung wie man recht vnd wol/ nicht allein von vierfuͤssigen/ heymischen vnd wilden Thieren/ sondern auch von mancherley Voͤgel vnd Federwildpret/ darzu von allem gruͤnen vnd duͤrren Fischwerck/ allerley Speiß/ (...) kochen vnd zubereiten solle: Auch wie allerley Gemuͤß/ Obß/ Salsen/ Senff/ Confect vnd Latwergen/ zuzurichten seye.* Frankfurt a.M. 1581.

S. 69: *Les audiences d'un gourmand.* In: Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière: *Almanach des gourmands: servant de guide dans les moyens de faire excellente chère.* Paris 1804.

S. 69: *Rêves d'un gourmand.* In: Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière: *Almanach des gourmands: servant de guide dans les moyens de faire excellente chère.* Paris 1808.

S. 69: *Le lever d'un gourmand.* In: Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière: *Almanach des gourmands: servant de guide dans les moyens de faire excellente chère.* Paris 1810.

S. 69: *Le plus mortel ennemi du dîner.* In: Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière: *Almanach des gourmands: servant de guide dans les moyens de faire excellente chère.* Paris 1812.

S. 106–107 & 218: Vincenzo Cervio: *Il trinciante.* Venedig 1610.

S. 111–113: Mattia Giegher: *Li tre trattati: Trattato delle piegature.* Padua 1629.

S. 115–117: Joseph Gillier: *Le Cannameliste Français ou Nouvelle, Instruction pour Ceux Qui Désirent D'Apprendre L'Office.* Nancy 1751.

S. 118 & 125: Francis Sandford: *The history of the coronation of the most high, most mighty, and most excellent monarch, James II, by the grace of God, king of England, Scotland, France and Ireland, defender of the faith, &c. and of his Royal Consort Queen Mary.* London 1687.

S. 129: *"A rise in bread-stuffs! – Effects of eating aerated bread."* Karikatur aus *Punch, or the London Charivari* Nr. 39 (1860).

S. 148: *Ergebnisbekanntgabe der Reichstagswahl 1936 am Potsdamer Platz.* Fotographie von Scherl. Süddeutsche Zeitung Photo.

S. 162: Sebastian Brant: *Das Narrenschiff.* Basel 1494.

S. 167–170: Martin Engelbrecht: *L'Assemblage nouveau des manouvries habilles. Neu-eröffnete Sammlung der mit ihren eigenen Arbeiten und Werkzeugen eingekleideten Künstlern, Handwerkern und Professionen.* Augsburg ca. 1730.

S. 185: *Christus in de wijnpers.* Stich von Hieronymus Wierix. Vor 1619.

S. 188: *Gula.* Stich von Heinrich Aldegrever. Aus der Serie *Die Laster* 1552.

S. 196: Werbung für *La Parle Obesity Soap.* In: The Modern Priscilla Juli 1903.

S. 207: *Biblia. Das ist Die gantze Heylige Schrifft Teutsch. D. Mart. Lut. Sampt einem Register und schönen Figuren.* Frankfurt a.M. 1560.

S. 213: Friedrich Wilhelm Schindlers elektrische Küche 1893 (https://www.meinindustrie.museum/mein-beitrag/schindlers-kuche-1577666323)

S. 219: Franz Philipp Florinus: *Oeconomus Prudens Et Legalis. Oder Allgemeiner Klug- und Rechts-verständiger Haus-Vatter: bestehend In Neun Büchern.* Frankfurt a.M. 1702.

S. 220: *Küchenmeisterei.* Straßburg 1519.

S. 223-225: Benjamin Thompson von Rumford: *Kleine Schriften politischen, ökonomischen und philosophischen Inhalts. Band 3: Über Küchen-Feuerheerde und Küchengeräthe: nebst Beobachtungen über die verschiedenen Theile der Kochkunst und Vorschlägen zu ihrer Verbesserung.* Weimar 1803.
S. 233: *Quattro disegni di coltelli.* Radierung von Aegidius Sadeler nach Francesco Salviati. Prag 1605.

S. 272: Erhard Schön: *Das Schlauraffenlandt.* Stich nach dem Gedicht von Hans Sachs. Nürnberg 1530.

S. 273: *Il Paese di Cuccagna.* Stich von Niccolò Nelli 1564.

S. 274: Hans Sachs: *Eygentliche Beschreibung Aller Stände auff Erden.* Frankfurt a.M. 1568.

S. 287–289: Conrad Hagger: *Neues Saltzburgisches Koch-Buch für hochfürstliche und andere vornehme Höfe, Clöster, Herrenhäuser, Hof- und Haußmeister, Köch und Einkäuffer.* Augsburg 1719.

S. 293: Menu 1870/1871. Bibliothèque municipale de Dijon (M IV 901 - 1 – FR212316101__menus__M_0IV_00901).

S. 294: Menu vom 01. Januar 1871. Bibliothèque municipale de Dijon (M I 2088 - 1 – FR212316101__menus__M_00I_02088).

S. 295: Draner: *Paris assiégé. Scènes de la vie parisienne pendant le siège.* Paris bei Barousse 1871.

S. 296 & 297: Einladungskarte zum Diner am 22. September 1900. Bibliothèque municipale de Dijon (*M III 20 – 9 – FR212316101__menus__M_III_00020),* S. 1, 2 u. 9.

S. 299–301: Fürstlich Waldecksche Hofbibliothek: *Klebebände.* Band 10. (https://digi.ub.uni-heidelberg.de/fwhb/klebeband10).

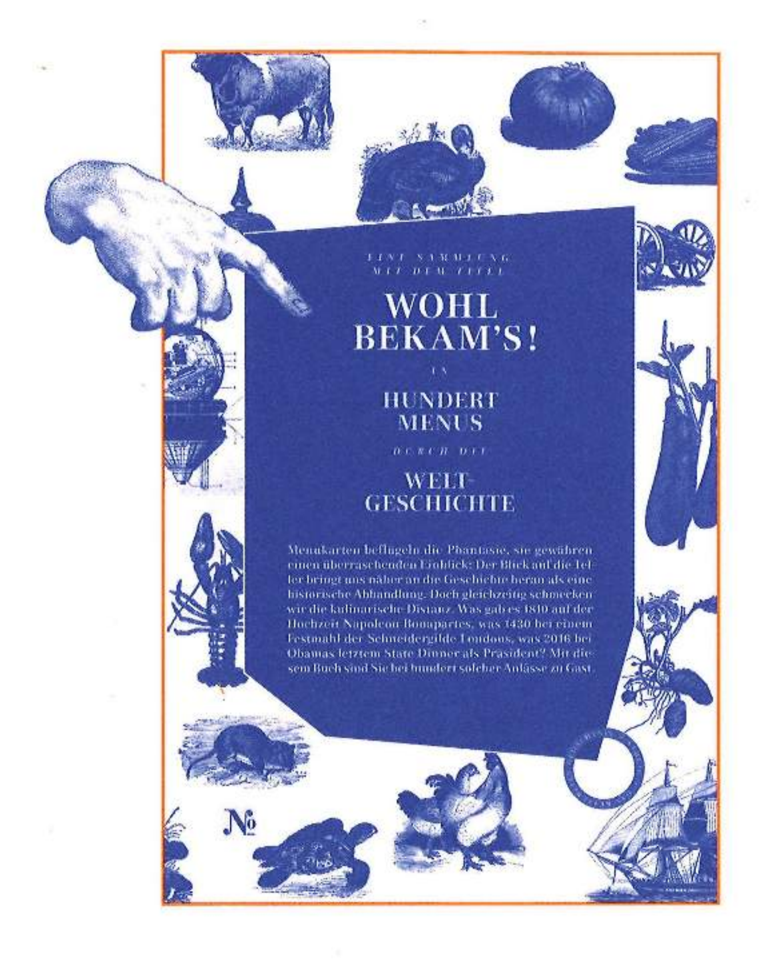
S. 318: *Le Bassin.* Stich nach Robert Nanteuil. Nach 1666.

NACHTTOPF



Ein Arzt zeigt auf einen Nachttopf (→ 203). Anonymer Kupferstich nach Robert Nanteuils (1623–1678) Porträt von Philibert-Emmanuel de Beaumanoir de Lavardin (1617–71).

„Diese Jungs machen uns Appetit aufs Lesen!“
Stefanie Hofeditz, BZ



„Man kann sich herrlich verlieren zwischen all diesen Speisen. *Wohl bekam's!* ist ein Buch zum Staunen. Und zum Genießen.“
Michael Brake, taz

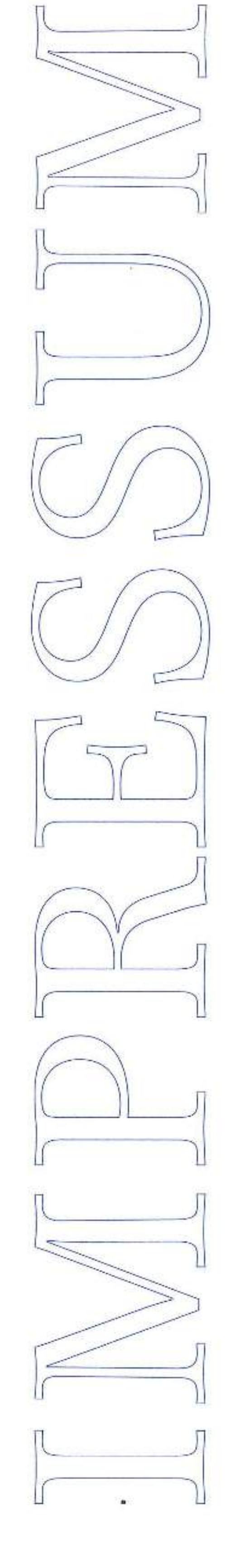
WOHL BEKAM'S! In hundert Menus durch die Weltgeschichte.

Herausgegeben, übersetzt und eingeführt von Tobias Roth und Moritz Rauchhaus

14 × 21,5 cm, zweifarbiger Druck, gebunden, mit Kopffarbschnitt und Prägung

336 Seiten, 28,00 € (D) / 28,80 € (A)

ISBN: 978-3-946990-23-9, Verlag Das Kulturelle Gedächtnis, Berlin 2018



Der VERLAG DAS KULTURELLE GEDÄCHTNIS dankt seinen Unterstützern: Reinhart Binder, Frederic Böhle, BUCHMARKT, Andrew & Jeff Goldstein, Philipp & Janine Graf, Eva Großjean-Ehe, Heinz Hörner, Lucian Krawczyk, Kathrin Kunkel-Razum, Elke Müller, DAS MAGAZIN Die Kulturzeitschrift, Friederike Mayer-Lindenberg, Ulrich Noethen, Gabriele Pohlmann, Oliver Razum, Stefan Reiserer, Elisabeth Rudolph, Elisabeth Ruge, Thomas Sarbacher, Thomas Schöttler, Hartmut Sommer, Simone Stampehl, Beate Swoboda, den Gesellschaftern des Verlages sowie einigen Ungenannten, die im Dank eingeschlossen sind.

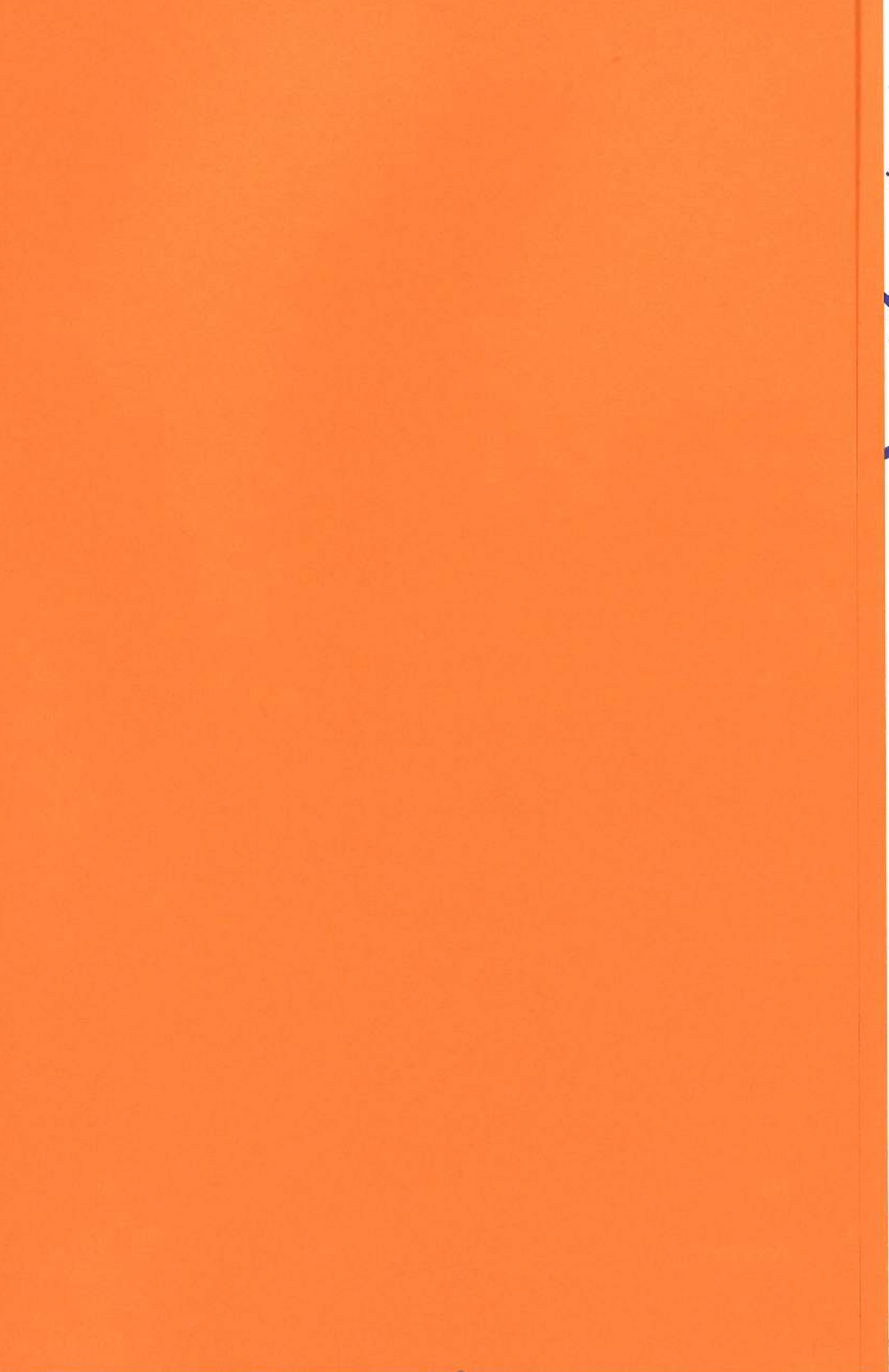
ISBN 978-3-946990-65-9
1. Auflage 2022

mis en bouteille au château

Gesamtgestaltung: studio stg/2×Goldstein+Fronczek
Gestaltung & Satz: studio stg, studio-stg.com
Korrektorat: Stefan Reiserer, Elisabeth Rudolph
Druck & Bindung: CPI books GmbH, Ebner & Spiegel Ulm

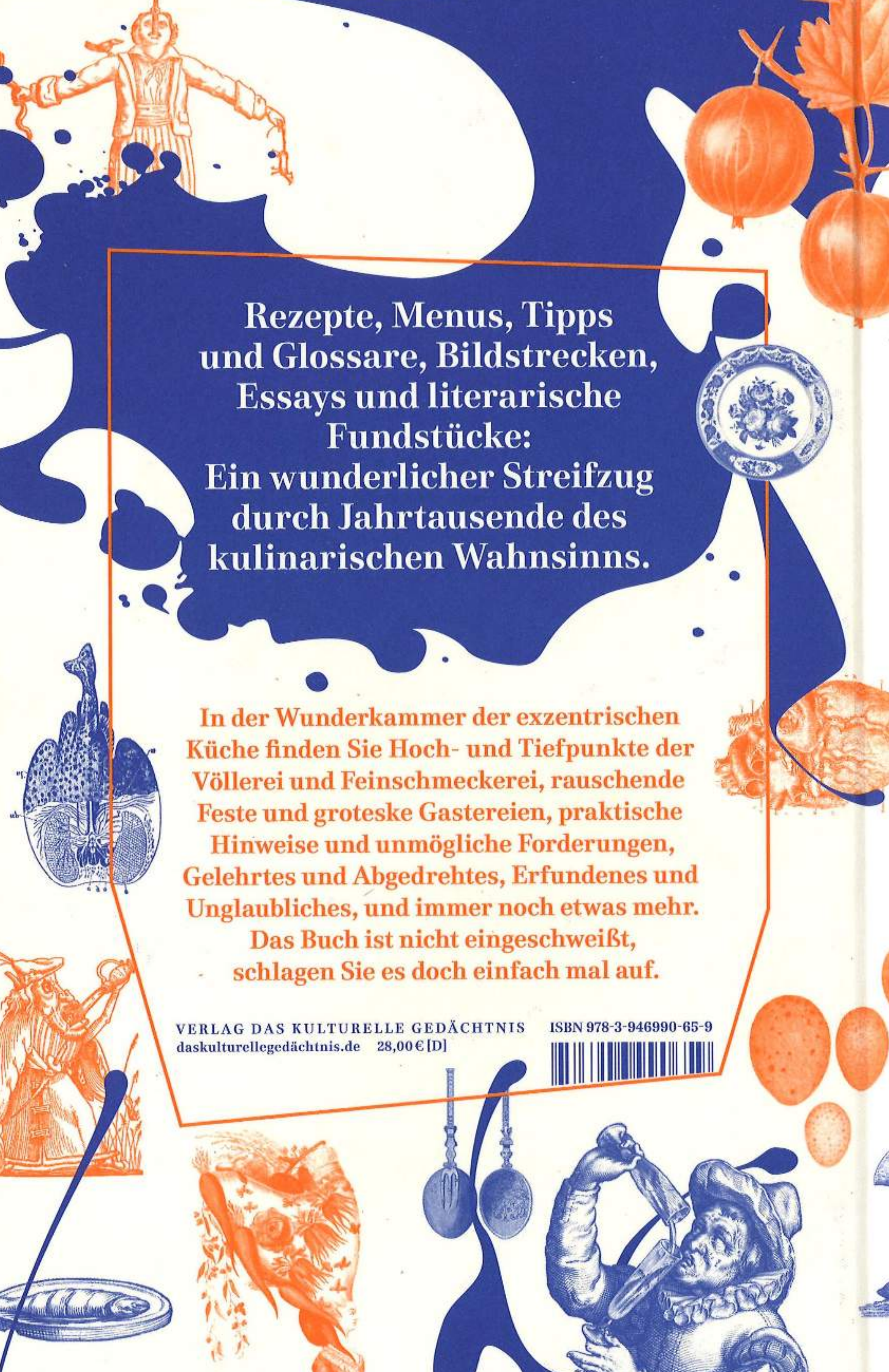
Mehr zum Verlag auf daskulturellegedächtnis.de

Aus Gründen des Umweltschutzes schweißen wir unsere Bücher nicht ein.









Rezepte, Menus, Tipps
und Glossare, Bildstrecken,
Essays und literarische
Fundstücke:
Ein wunderlicher Streifzug
durch Jahrtausende des
kulinarischen Wahnsinns.

In der Wunderkammer der exzentrischen
Küche finden Sie Hoch- und Tiefpunkte der
Völlerei und Feinschmeckerei, rauschende
Feste und groteske Gastereien, praktische
Hinweise und unmögliche Forderungen,
Gelehrtes und Abgedrehtes, Erfundenes und
Unglaubliches, und immer noch etwas mehr.
Das Buch ist nicht eingeschweißt,
schlagen Sie es doch einfach mal auf.

VERLAG DAS KULTURELLE GEDÄCHTNIS
daskulturellegedächtnis.de 28,00 € [D]
ISBN 978-3-946990-65-9